

☆☆☆
TRISTAR



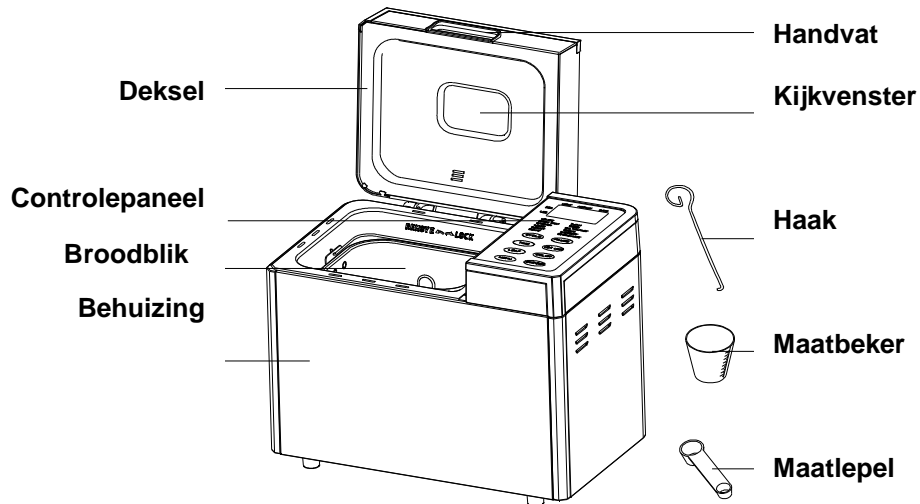
BM-4584

Algemene Veiligheidsaanwijzingen.

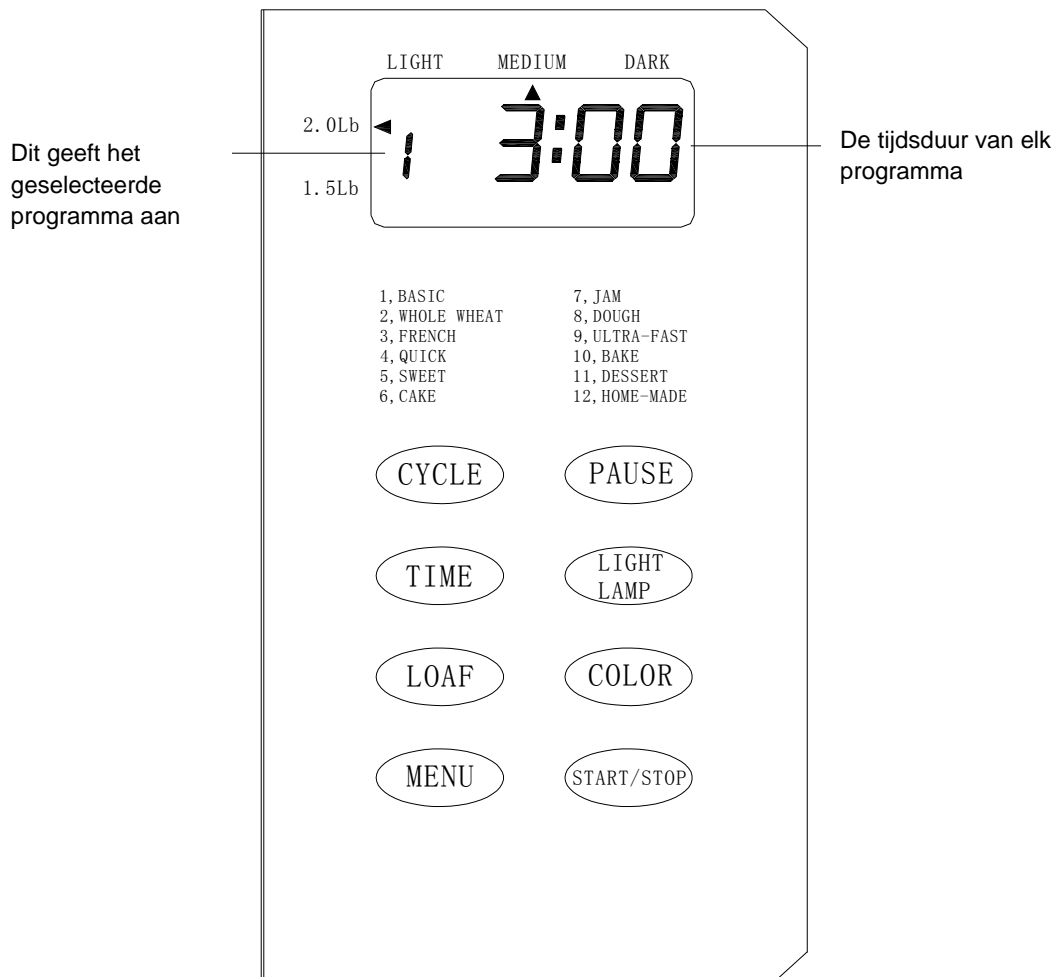
Controleer of de spanning van uw stroomnetwerk overeenkomt met de spanning aangegeven op het label van uw apparaat.

- Voordat u dit apparaat in gebruik gaat nemen, lees a.u.b. eerst de gebruiksaanwijzing grondig door en bewaar het zodat u het later weer kunt nalezen.
- Bewaar deze gebruiksaanwijzing, het garanticertificaat, de verkoopbon en indien mogelijk de kartonnen doos met de binnenste verpakking.
- Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor privé gebruik en niet voor commercieel gebruik. Houd het uit de buurt van directe warmte, zon en vocht en bescherm het tegen zware botsingen.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is, wanneer er accessoires op aangesloten worden, tijdens het schoonmaken van het apparaat of wanneer er een storing plaatsvindt. Schakel het apparaat van tevoren uit. Trek aan de stekker niet aan de kabel.
- Dit apparaat is niet bedoeld om gebruikt te worden door personen (waaronder kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of aanwijzingen hebben gekregen m.b.t. het gebruik van dit apparaat door iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Om kinderen te beschermen tegen de gevaren van elektrische apparatuur mag u ze nooit zonder toezicht bij het apparaat laten. Selecteer daarom een plek voor uw apparaat op dusdanige wijze dat kinderen er niet bij kunnen. Zorg er voor dat de kabel niet naar beneden hangt.
- Test het apparaat, de stekker en de kabel regelmatig op schade. Als er schade is dan dient het apparaat niet gebruikt te worden maar dient het gerepareerd te worden door een gekwalificeerd technicus om gevaar te vermijden. Alleen de oorspronkelijke onderdelen mogen gebruikt worden.
- Een beschadigd snoer of stekker moet vervangen worden door een geautoriseerde technicus om gevaar te vermijden. Repareer het apparaat niet zelf.
- Houd het apparaat uit de buurt van hitte, direct zonlicht, vochtigheid en scherpe randen e.d.
- Laat het apparaat nooit alleen wanneer het gebruikt wordt. Schakel het apparaat uit wanneer u het niet gebruikt zelfs al is het maar voor een ogenblik.
- Het gebruik van een verlengsnoer of afstandbediende schakelaar is niet toegestaan.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Dompel in geen geval het apparaat onder in water of een andere vloeistof en laat het er niet mee in contact komen. Gebruik het apparaat niet met natte of vochtige handen.
- Wanneer het apparaat vochtig of nat wordt, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Reik niet met uw hand in het water.
- Gebruik het apparaat alleen waarvoor het bedoeld is.

Onderdelenlijst



Controlepaneel



Na het opstarten

Zodra de broodbakmachine is aangesloten klinkt er een pieptoon en verschijnt "1 3:00" op de display. De twee stippen tussen de "3" en "00" knipperen echter niet constant. De "1" is het standaardprogramma. Het pijltje wijst naar '2lb' (900gr.) en **MEDIUM**. Dit zijn de standaardinstellingen.

Start/stop

Om het geselecteerde bakprogramma te starten en te stoppen volgt u onderstaande instructie. Druk één keer op de “**START/STOP**” knop om een programma te starten. Er klinkt een korte piep en de dubbele punt op de display beginnen te knipperen terwijl het programma start. Alle andere knoppen m.u.v. de **START/STOP, LIGHT LAMP en PAUSE** knoppen zijn buiten werking gesteld nadat een programma is begonnen.

Om het programma te stoppen drukt u ca. 1.5 seconde op de “**START/STOP**” knop, waarna een pieptoon aangeeft dat het programma is uitgeschakeld. Deze functie helpt te voorkomen dat de werking van het programma onbedoeld wordt onderbroken.

Menu

Dit wordt gebruikt om de verschillende programma's in te stellen. Bij elke aanraking (waarbij een korte pieptoon klinkt) verandert het programma. Door herhaaldelijk op de knop te drukken worden de 12 menu's op het LCD-display getoond. Selecteer het door u gewenste programma. De functies van de 12 menu's worden hieronder uitgelegd.

- 1. Basic:** kneden, rijzen en bakken van normaal brood. U kunt ook ingrediënten toevoegen om de smaak aan te passen.
- 2. Whole wheat:** kneden, rijzen en bakken van volkorenbrood. Het wordt afgeraden de vertragingfunctie te gebruiken aangezien de resultaten hierdoor kunnen tegenvallen.
- 3. French:** kneden, rijzen en bakken met een langere rijstijd. Het brood dat met dit menu wordt gebakken heeft een knapperige korst en luchtige samenstelling.
- 4. Quick:** kneden, rijzen en bakken in minder tijd dan voor het basisbrood. Het brood dat met deze instelling wordt gebakken is meestal kleiner en heeft een compacte samenstelling.
- 5. Sweet:** kneden, rijzen en bakken van zoet brood. U kunt ook ingrediënten toevoegen om de smaak aan te passen.
- 6. Cake:** kneden, rijzen en bakken waarbij tijdens het rijzen sodabicarbonaat ('baking soda') of bakpoeder wordt toegevoegd.
- 7. Jam:** het koken van jams en marmelades. Fruit of groentes moeten kleingesneden worden voordat deze in het broodblik worden gedaan.
- 8. Dough:** kneden en rijzen, maar zonder bakken. Haal het deeg uit de machine en gebruik dit b.v. voor het maken van broodjes, pizza, gestoomd brood, etc.
- 9. Ultra fast:** kneden, rijzen en bakken in korte tijd van brood met een compacte samenstelling.
- 10. Bake:** alleen bakken, geen kneden en rijzen. Kan ook gebruikt worden om de baktijd van geselecteerde instellingen te verlengen.
- 11. Dessert:** kneden, rijzen en bakken van desserts.
- 12. Home made:** hiermee kunt u zelf alle stadia van het bakken instellen, zoals kneden, rijzen, warm houden, etc.

De tijdsduur van elk programma is als volgt :

KNEAD1:	6-14 minuten
RISE1:	20-60 minuten
KNEAD2:	5-20 minuten
RISE2:	5-120 minuten
RISE3:	0-120 minuten
BAKE:	0-80 minuten
KEEP WARM:	0-60 minuten

Het 'Home Made' menu:

a) Druk één keer op de **CYCLE** knop. Op het LCD-display verschijnt KNEAD1, waarna u m.b.v. de **TIME** knop de minuten kunt instellen. Druk op **CYCLE** om de tijdsinstelling voor deze stap te bevestigen;

b) Druk op **CYCLE** voor de volgende stap. Op het LCD-display verschijnt RISE1, waarna u m.b.v. de **TIME** knop de minuten kunt instellen. Door de TIME knop ingedrukt te houden versnellen de minuten. Druk op **CYCLE** ter bevestiging.

c) Herhaal bovenstaande handelingen om alle overige stappen in te stellen. Nadat alle stappen zijn ingesteld op de **Start/Stop** knop drukken om het menu te verlaten.

d) Druk nogmaals op de **Start/stop** knop om het programma te activeren.

Let op: de instellingen kunnen in het geheugen worden opgeslagen zodat deze opnieuw kunnen worden gebruikt.

Color

Met deze knop kunt u LIGHT, MEDIUM of DARK selecteren voor de kleur van de korst.

Loaf

Met deze knop selecteert u de maat van het brood. Houdt u er a.u.b. rekening mee dat de afmeting van het brood medebepalend is voor de totale tijdsduur.

Time

Met deze knop kunt u een tijdsvertraging instellen indien u de machine niet meteen wilt laten starten.

Het instellen van de tijdsvertraging gaat als volgt:

1) Selecteer uw menu, korstkleur en afmeting van het brood.

2) Stel de tijdsvertraging in door op de TIME knop te drukken. Met de tijdsvertraging dient u rekening te houden met het geselecteerde menu. Als het bijvoorbeeld nu 20:30 uur is en u het brood de volgende morgen om 7:00 uur wilt serveren, stelt u de tijdsvertraging in op 10 uur en 30 minuten. Druk herhaaldelijk op de TIME knop totdat 10:30 op de display verschijnt. Elke druk op de knop is 10 minuten.

3) Druk op de STOP/START knop om het vertragingprogramma in te schakelen. U ziet de dubbele punt knipperen en de LCD-display begint de resterende tijd af te tellen.

Houdt u er rekening mee dat de maximale vertragingstijd 13 uur bedraagt. Gebruik a.u.b. geen beperkt houdbare ingrediënten zoals eieren, verse melk, fruit en uien in het vertragingmenu.

Light lamp

Door één keer op de knop te drukken gaat het lampje aan zodat u het proces beter kunt volgen. Als u de knop weer indrukt gaat het lampje uit. Na 1 minuut schakelt het lampje automatisch uit zonder op de knop te hoeven drukken.

Pause

Nadat het bakprogramma is begonnen kunt u dit door op de PAUSE knop te drukken op ieder moment onderbreken. Het programma is onderbroken, maar de instellingen blijven in het geheugen staan. De resterende tijd knippert op het LCD-display. Door weer op de PAUSE knop te drukken wordt het programma hervat.

Keep Warm

Brood kan tot één uur na het bakken automatisch worden warm gehouden. Indien u het brood tijdens dit proces eruit wilt halen kunt u het programma stoppen door op de START/STOP te drukken.

Geheugen

Indien er tijdens het broodbakken een stroomstoring van minder dan 10 minuten is opgetreden, zal het programma automatisch hervatten zonder op "START/STOP" te hoeven drukken. De instellingen blijven echter niet in het geheugen staan indien de storing langer dan 10 minuten heeft geduurd. In dat geval dient u de inhoud van het broodblik weg te gooien en nieuwe ingrediënten te gebruiken om de broodbakmachine opnieuw op te starten. Echter, was het deeg tijdens de stroomstoring nog

niet aan het rijzen, dan kunt u direct op "START/STOP" drukken om het programma vanaf het begin te laten starten.

Gebruiksomgeving

De broodbakmachine zal onder een grote variëteit van temperaturen werken, maar de afmeting van het brood kan verschillen naar gelang de temperatuur van de kamer erg warm of erg koud is. Wij adviseren de machine te gebruiken bij een kamertemperatuur van 15 °C tot 34°C.

Waarschuwing display

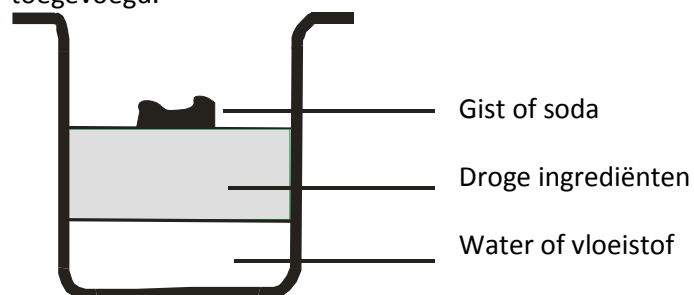
1. Indien op de display "H HH" verschijnt nadat een programma is gestart, dan betekent dit dat de temperatuur binnenin de machine nog te hoog is. Het programma moet worden gestopt. Open het deksel en laat de machine 10 tot 20 minuten afkoelen.
2. Indien op de display "E E0" of "E E1" verschijnt nadat u START/STOP heeft gebruikt, dan betekent dit dat de temperatuursensor niet goed functioneert. Laat de sensor a.u.b. door een expert controleren.

Voor het eerste gebruik

1. Controleert u a.u.b. of alle onderdelen en accessoires compleet en onbeschadigd zijn.
2. Maak alle onderdelen schoon volgens de instructies in het onderdeel "Schoonmaken en Onderhoud".
3. Stel de broodbakmachine in op BAKE en gebruik de lege machine voor ca. 10 minuten. Laat deze daarna afkoelen en maak alle losse onderdelen weer schoon.
4. Droog alle onderdelen goed af en monteer deze. De machine is nu klaar voor gebruik.

Hoe kunt u brood maken

1. Plaats het broodblik in de goede positie en draai deze dan met de klok mee totdat het blik in de juiste positie vast klikt. Bevestig het kneedmes op de aandrijfas. Het is aan te raden eerst het gat met boter of margarine te vullen voordat het kneedmes wordt bevestigd, zodat het deeg niet aan het mes blijft kleven en het kneedmes makkelijker uit het broodblik kan worden verwijderd.
2. Plaats de ingrediënten in het broodblik. Houdt hierbij a.u.b. de volgorde uit het recept aan. Doorgaans moet het water of een andere vloeistof eerst in het blik worden gedaan, waarna suiker, zout en meel worden toegevoegd. Gist of bakpoeder moet altijd als laatste ingrediënt worden toegevoegd.



Let op: voor de maximum te gebruiken hoeveelheden meel en gist dient u het recept te raadplegen.

3. Maak met uw vinger een klein kuiltje bovenin het meel en doe daar de gist in. Zorg ervoor dat deze niet in aanraking komt met de vloeistof of zout.
4. Doe het deksel voorzichtig dicht en stop de stekker in een stopcontact.
5. Druk op de MENU knop om het gewenste programma te selecteren.
6. Druk op de COLOR knop om de gewenste korstkleur te selecteren.
7. Druk op de LOAF knop om de gewenste maat te selecteren (1.5LB of 2.0LB).
8. Stel de vertragingstijd in door op de TIME knop te drukken. U kunt deze stap overslaan indien u de broodbakmachine direct wilt gebruiken.
9. Houdt de START/STOP knop ca. 2 secondes ingedrukt om de machine te starten.

10. Gedurende de programma's BASIC, WHOLE WHEAT, FRENCH, QUICK, SWEET, CAKE, ULTRA-FAST en HOME-MADE klinken er regelmatig pieptootjes die aangeven dat u ingrediënten moet toevoegen. Open het deksel en voeg de ingrediënten toe. Tijdens het bakken kan er mogelijk stoom ontsnappen door het ventilatierooster in het deksel. Dit is normaal.

11. Zodra het programma is afgerond klinkt er één pieptoon. Druk ca. 2 seconden op de START/STOP knop om het proces te beëindigen en het brood uit de machine te kunnen verwijderen. Open het deksel en haal m.b.v. ovenwanten het broodblik eruit door het blik tegen de wijzers van de klok in te draaien.

Waarschuwing: het broodblik en het brood kunnen zeer heet zijn. Wees altijd voorzichtig.

12. Laat het broodblik afkoelen voordat u het brood eruit haalt. Maak m.b.v. een antikleef spatel voorzichtig de zijkanten van het brood los van het broodblik.

13. Zet het broodblik ondersteboven neer op een rooster of schoon oppervlak en schud het brood voorzichtig uit het broodblik.

14. Laat het brood ongeveer 20 minuten afkoelen voordat u het snijdt. Het wordt aanbevolen het brood met een elektrisch mes te snijden. Bij gebruik van een fruit- of keukenmes kan het brood uit zijn vorm raken.

15. Indien u afwezig bent en de START/STOP knop aan het einde van het programma niet indrukt wordt het brood automatisch nog één uur warm gehouden. Na deze warmhoudperiode klinken er 10 pieptootjes.

16. Indien de machine klaar is of niet wordt gebruikt dient u de stekker uit het stopcontact te halen.

Let op: Voordat u het brood snijdt dient u m.b.v. de haak het in de onderkant van het brood verborgen kneedmes te verwijderen. Houdt er rekening mee dat het brood heet is en gebruik hiervoor de nodige bescherming.

Let op: indien het brood niet helemaal wordt genuttigd adviseren wij u het brood in een gesloten plastic zak of doos te bewaren. Bij een normale kamertemperatuur kan brood tot maximaal drie dagen worden bewaard. Indien u het brood langer wilt bewaren kunt u dit in een gesloten plastic zak of doos enkele dagen (+/-5) in de koelkast te bewaren. Aangezien er in zelfgemaakt brood geen conserveringsmiddelen zitten is de algemene houdbaarheid korter dan dat van brood uit de winkel.

Speciale handleiding

1. Voor snel-klaar broden

Snel-klaar broden worden gemaakt m.b.v. 'baking soda' (natrium bi-carbonaat) of bakpoeder dat wordt geactiveerd door vochtigheid en warmte. Om een goed resultaat bij snel-klaar broden te halen raden wij u aan eerst alle vloeistoffen op de bodem van het broodblik te doen en de droge ingrediënten daar bovenop te plaatsen. Bij de eerste menging van snel-klaar broden kunnen de droge ingrediënten in de hoeken van het broodblik ophopen. Het is noodzakelijk de machine bij het mengen te helpen om te voorkomen dat het meel gaat klonteren.

2. Over het 'Ultrasnel' programma

De broodbakmachine kan m.b.v. het snelprogramma in 1 uur en 38 minuten een brood bakken.

Hierbij dient heet water van 48—50°C gebruikt te worden, welke temperatuur u kunt aflezen op een kookthermometer. De invloed van de watertemperatuur is uiterst belangrijk voor het bakresultaat.

Indien de watertemperatuur te laag is zal het brood niet tot de verwachte afmetingen rijzen. Is de watertemperatuur te hoog dan worden de actieve ingrediënten in de gist vernietigd en ook dit heeft direct invloed op het bakresultaat.

Menu programma

PROGRAMMA CYCLUS INTEL- LINGEN	1. BASIC		2. WHOLE WHEAT		3. FRENCH		4. QUICK	5. SWEAT		6. CAKE
	2.0LB	1.5LB	2.0LB	1.5LB	2.0LB	1.5LB	2.0LB	2.0LB	1.5LB	
	3:00	2:55	3:40	3:32	3:50	3:40	2:10	2:50	2:45	1:50
KNEAD1	10	10	10	9	18	16	10	10	10	6
RISE1	20	20	25	25	40	40	10	5	5	5
KNEAD2	5	5	5	3	2	2	N.V.T.	5	5	N.V.T.
	5A	5A	5A	5A	10A	7A	5A	5A	5A	5A
	5	5	10	10	10	10	5	10	10	5
RISE2	25	25	35	35	30	30	N.V.T.	33	32	9
RISE3	45	45	65	65	50	50	30	40	40	N.V.T.
BAKE	35	32	35	32	40	37	50	37	33	65
	30	28	30	28	30	28	20	25	25	15
KEEPWARM	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60

PROGRAMMA CYCLUS INTEL- LINGEN	7. JAM	8. DOUGH	9. ULTRA-FAST		10. BREAK	11. DESSERT	12. HOME MADE
	1:20	1:30	2.0LB	1.5LB	0:10	1:38	3:00
			1:38	1:28			
KNEAD1	N.V.T.	20	10A	10A	N.V.T.	13	6--14
RISE1	15 Warmen	N.V.T.	N.V.T.	N.V.T.	N.V.T.	N.V.T.	20-60
KNEAD2	N.V.T.	N.V.T.	5	5	N.V.T.	N.V.T.	(0-15A)+5
RISE2	N.V.T.	30	N.V.T.	N.V.T.	N.V.T.	N.V.T.	5-120
RISE3	45 Kneden en Warmen	40	33	28	N.V.T.	25	0-120
BAKE	N.V.T.	N.V.T.	N.V.T.	N.V.T.	N.V.T.	60	0-80
	RUST 20	N.V.T.	50	45	10-60	N.V.T.	
KEEPWARM	N.V.T.	N.V.T.	60	60	60	60	0-60

- De gebruikte tijdseenheid in het bovenstaande schema is een minuut, tenzij anders vermeldt.
- De letter A achter het cijfer geeft een pieptoon aan. U kunt na de piep ingrediënten in het broodblik doen.
- De lettercombinatie "N.V.T." (Niet Van Toepassing) betekent dat deze stap in dit programma wordt overgeslagen.
- Het menuprogramma wordt slechts als referentie gebruikt.

Schoonmaken en onderhoud

Haal de stekker van de machine uit het stopcontact en laat deze afkoelen voor u hem schoonmaakt.

- Broodblik: verwijder het broodblik door dit tegen de wijzers van de klok in te draaien, waarna u het m.b.v. de handgreep kunt verwijderen. Maak de binnen- en buitenkant van het blik schoon met een vochtige doek en gebruik hierbij geen scherpe voorwerpen of schuurmiddelen om beschadiging van de anti-kleeflaag te voorkomen. Het blik moet helemaal droog zijn voordat het wordt teruggeplaatst.
Let op: Plaats het blik in de machine en draai dit met de klok mee totdat het in de juiste positie vast klikt. Als het blik klemzit dient u het licht te draaien totdat weer in de juiste positie zit waarna het naar beneden kunt duwen.
- Kneedmes: Als u moeite heeft het kneedmes uit het brood te verwijderen kunt u de haak gebruiken. Neem ook het kneedmes voorzichtig af met een vochtige doek. Zowel het broodblik als het kneedmes zijn vaatwasserbestendige onderdelen.
- Buitenkant: gebruik een natte doek om het oppervlak van de buitenkant voorzichtig af te nemen. Gebruik geen schuurmiddelen voor het schoonmaken om de hoogglans van het oppervlak te behouden. Maak de machine nooit in water schoon.
Let op: U dient bij het schoonmaken niet het deksel van de machine te verwijderen.
- De broodbakmachine dient volledig te zijn afgekoeld en droog- en schoongemaakt te zijn voordat deze met gesloten deksel wordt opgeborgen.

Verklaring van broodingrediënten

1. Broodmeel

Broodmeel heeft een hoog glutengehalte (ook bekend als 'glutenmeel' dat een hoog proteïnegehalte heeft), heeft goede elastische eigenschappen en voorkomt dat het brood in elkaar stort nadat het is gerezen. Aangezien het glutengehalte hoger is dan dat van gewoon meel kan het worden gebruikt voor grotere broden met een beter vezelgehalte. Broodmeel is het belangrijkste ingrediënt voor broodbakken.

2. Gewoon tarwemeel

Meel zonder toegevoegd bakpoeder, zeer geschikt voor het maken van snel-klaarbrood.

3. Volkoren tarwemeel

Volkoren tarwemeel wordt van tarwekorrels gemaakt. Het bevat zemelen en gluten. Volkoren tarwemeel is zwaarder en voedingsrijker dan gewoon tarwemeel. Brood van volkoren tarwemeel is over het algemeen kleiner. Veel recepten maken gebruik van een combinatie met volkoren tarwemeel om het beste resultaat te verkrijgen.

4. Triticalemeel

Triticalemeel is gemaakt van een hybride tarwe/rogge kruising. Het heeft een hoog vezelgehalte en lijkt op volkoren tarwemeel. Teneinde een groot brood te krijgen moet het worden gebruikt in combinatie met een hoge verhouding broodmeel.

5. Zelfrijzend bakmeel

Een meelsoort met bakpoeder, speciaal gemaakt voor het maken van cakes.

6. Maïsmeel en havermeel

Maïsmeel en havermeel worden respectievelijk van maïs en haver gemalen. Deze ingrediënten worden gebruikt voor het maken van grof brood en verbeteren de smaak en structuur van het brood.

7. Suiker

Suiker is een belangrijk ingrediënt dat wordt gebruikt om het brood zoeter en bruiner te maken. Het wordt ook gebruikt als voedingsstof in gistbrood. Witte suiker wordt het meest gebruikt. Bruine suiker, poedersuiker of rietsuiker kunnen in bepaalde gevallen ook worden gebruikt.

8. Gist

Bij het gistingproces komt kooldioxide vrij dat het brood luchtiger maakt en de vezels zachter. Om de gist snel te laten vermeerderen heeft het koolhydraten uit suiker en meel nodig als voedingsstoffen.

1 theelepel (tl.) actieve droge gist = 3/4 tl. Instant gist

1.5 tl. actieve droge gist = 1 tl. Instant gist

2 tl. actieve droge gist = 1.5 tl. Instant gist

Gist moet in de koelkast worden bewaard, omdat de ééncellige schimmel doodgaat bij hoge temperaturen. Controleer voor gebruik de productiedatum en houdbaarheid van uw gist. Zet de gist zo snel mogelijk na gebruik terug in de koelkast. Over het algemeen is het mislukken van (gist-)brood te wijten aan slechte gist.

Hier volgen enkele methodes om de versheid en activiteit van uw gist te controleren.

(1) Schenk 1/2 kop warm water (45-50°C) in een maatbeker.

(2) Voeg 1 tl. witte suiker toe en roer dit door; strooi daarna 2 tl. gist over het water.

(3) Zet de maatbeker ca. 10 minuten op een warme plek. Roer niet in het water.

(4) Het schuim moet ca. 1 kop vullen. Anders is de gist dood of niet actief meer.

9. Zout

Zout is nodig om de smaak van het brood te verbeteren en de korst kleur te geven. Zout kan echter ook voorkomen dat de gist rijst. Gebruik nooit te veel zout in een recept. Brood wordt groter indien er geen zout wordt gebruikt.

10. Eieren

Eieren verbeteren de structuur van het brood, geven het meer voedingswaarde en een groter formaat. De eieren dienen goed met de andere ingrediënten vermengd te worden.

11. Vet, boter en plantaardige olie

Vet maakt brood zachter en verlengt de houdbaarheid. Boter moet voor gebruik eerst worden gesmolten of in stukjes gesneden.

12. Bakpoeder

Bakpoeder wordt gebruikt voor het laten rijzen van snel-klaar brood en cake. Het heeft geen rijstijd nodig. Een chemische reactie zorgt voor gasvorming waardoor de structuur van het brood luchtiger wordt.

13. Soda (natriumcarbonaat)

Soda lijkt op bakpoeder en kan ook in combinatie hiermee worden gebruikt.

14. Water en andere vloeistoffen

Water is een essentieel ingrediënt voor het maken van brood. Doorgaans is een watertemperatuur van 20°C tot 25°C het beste. Het water mag worden vervangen door verse melk of een mengsel van water met 2% poedermelk, waardoor de smaak en de korstkleur van het brood verbeteren. Sommige recepten gebruiken sap om de smaak van het brood aan te passen, b.v. appelsap, sinasappelsap, citroensap, etc.

Ingrediënten afmeten

Eén van de belangrijkste stappen in het proces van broodbakken is het gebruik van de juiste hoeveelheid ingrediënten. Het wordt aangeraden hierbij een maatbeker of maatlepel te gebruiken om de juiste hoeveelheid af te meten. Dit is van grote invloed op het uiteindelijke bakresultaat.

- Vloeibare ingrediënten afmeten

Water, verse melk of een oplossing met poedermelk moet m.b.v. een maatbeker worden afgemeten. Zet de maatbeker op een horizontaal oppervlak om het niveau goed te kunnen zien. Maak na het afmeten van olie of andere vloeibare ingrediënten de maatbeker goed schoon alvorens nieuwe ingrediënten af te meten.

- Droge ingrediënten afmeten

Droge ingrediënten dienen voorzichtig in de maatbeker te worden geschept waarna ze m.b.v. een mes moeten worden afgevlakt. Ingrediënten opscheppen met een maatbeker of deze na het vullen aanstampen kan resulteren in een te grote hoeveelheid. Deze extra hoeveelheid kan de juiste balans van het recept beïnvloeden. Bij kleine hoeveelheden droge ingrediënten kan een maatlepel worden gebruikt. De afgemeten hoeveelheden afvlakken, aangezien een overvolle maatlepel de balans van het recept kan verstoren.

- Volgorde van toevoegen

De volgorde waarop de ingrediënten worden toegevoegd is over het algemeen als volgt: vloeibare ingrediënten, eieren, zout en poedermelk, etc. Bij het toevoegen van meel mag dit niet helemaal vochtig worden. Gist mag alleen op droog meel worden geplaatst en mag niet in aanraking met zout komen. Fruitingrediënten kunnen pas worden toegevoegd nadat er al enige tijd is gekneet. U krijgt hiervoor een pieptoon te horen. Als het fruit te vroeg wordt toegevoegd zal de smaak door lang kneden negatief worden beïnvloed. Indien u gebruik maakt van een lange vertragingstijd moet u nooit gebruik maken van snel bedervende ingrediënten zoals eieren of fruit.

TROUBLE SHOOTING GUIDE

No.	Probleem	Oorzaak	Oplossing
1	Rook uit ventilatierooster tijdens bakken	Sommige ingrediënten blijven aan het verwarmingselement plakken bij eerste gebruik; olieresten op het verwarmingselement	Trek de stekker uit het stopcontact en maak het verwarmingselement schoon, denk daarbij aan uw handen; voor eerste gebruik bakken zonder inhoud met open deksel
2	Broodkorst onder te dik	Het brood te lang in blik warm gehouden waardoor teveel water is verdampt	Het brood er sneller uithalen zonder warm te houden
3	Het brood is moeilijk uit het blik te halen	Kneedmes blijft aan de as in het blik vastzitten	Nadat het brood is verwijderd, heet water in het blik doen en kneedmes 10 minuten onderdompelen. Daarna verwijderen en schoonmaken
4	Ingrediënten worden niet goed gemengd en het bakresultaat is slecht	1. Verkeerd programma geselecteerd	Selecteer het juiste programma
		2. Deksel is enige malen geopend, korstkleur is niet goed	Deksel tijdens laatste rijzen niet openen
		3. Kneedmes kan bijna niet mixen en draaien door te grote weerstand	Check kneedmesopening, haal dan blik eruit en gebruik zonder inhoud; als probleem blijft bestaan dient u contact met het servicecentrum op te nemen
5	Op de display verschijnt "H:HH" nadat "start/stop" knop is ingedrukt	De temperatuur van de broodbakmachine is te hoog om brood te bakken	Druk op de "start/stop" knop en haal de stekker eruit, haal dan het blik eruit en open het deksel totdat de machine is afgekoeld
6	De motor is hoorbaar maar het deeg wordt niet gekneet	Broodblik zit niet goed of het volume van het deeg is te groot om gekneet te kunnen worden	Check of broodblik goed zit en het deeg volgens het recept is bereid met de juiste hoeveelheid ingrediënten
7	Brood is te groot en duwt tegen het deksel	Te veel gist of te veel meel of water of kamertemperatuur is te hoog	Check bovenstaande factoren; verminder de hoeveelheid van de ingrediënten die het probleem veroorzaken
8	Brood is te klein of is niet gerezen	Geen gist of onvoldoende gist; gist niet actief door te hoge watertemperatuur, of gist is vermengd met zout, of de kamertemperatuur is te laag	Check de hoeveelheid en de activiteit van de gist, verhoog indien nodig de kamertemperatuur

9	Deeg te veel, vloeit over de rand van het broodblik	Hoeveelheid vloeistof maakt deeg te slap, teveel gist gebruikt	Verminder de hoeveelheid vloeistof en maak het deeg stijver
10	Brood zakt in het midden in tijdens bakken	1.verkeerd meel gebruikt waardoor het deeg niet rijst	Gebruik broodmeel of sterker bakpoeder
		2.gist vermeerdert zich te snel of heeft een te hoge temperatuur	Gist wordt op een te lage temperatuur gebruikt
		3.Te veel water maakt het deeg nat en slap	Pas het recept aan naar de capaciteit van wateropname
11	Brood is te zwaar en te compact	1.te veel meel of te weinig water	Verminder de hoeveelheid meel of gebruik meer water
		2.te veel fruitingrediënten of te veel volkoren tarwemeel	Verminder de juiste ingrediënten en gebruik meer gist
12	Bij aansnijden blijkt het brood in het midden hol te zijn	1. Te veel water of gist of geen zout	Verminder het water of de gist en check het zout
		2.watertemperatuur is te hoog	Check watertemperatuur
13	Buitenkant van het brood is bedekt met droge ingrediënten	1.het brood bevat veel samenklervende ingrediënten zoals boter, bananen, etc	Voeg geen samenklervende ingrediënten toe aan het brood
		2.niet genoeg gekneet en te weinig water	Check water en mechanische werking van machine
14	Korst is te dik en bakkleur te donker bij gebruik van veel suiker	Verschillende recepten of ingrediënten hebben een groot effect op het bakken, veel suiker heeft een zeer donkere kleur tot gevolg	Indien de bakkleur te donker is door gebruik van veel suiker, druk 5 min. voor de geplande stoptijd op de start/stop knop om het programma te onderbreken. Laat het brood of de cake 20 min met gesloten deksel in het broodblik

Aanwijzingen ter bescherming van het milieu



Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponerd, maar dient bij een speciaal inzamelpunt voor het hergebruik van elektrische en elektronische apparaten te worden aangeboden. Het symbool op artikel, gebruiksaanwijzing en verpakking attendeert u hier op. De gebruikte grondstoffen zijn geschikt voor hergebruik. Met het hergebruik van gebruikte apparaten of grondstoffen levert u een belangrijke bijdrage voor de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het bedoelde inzamelpunt.



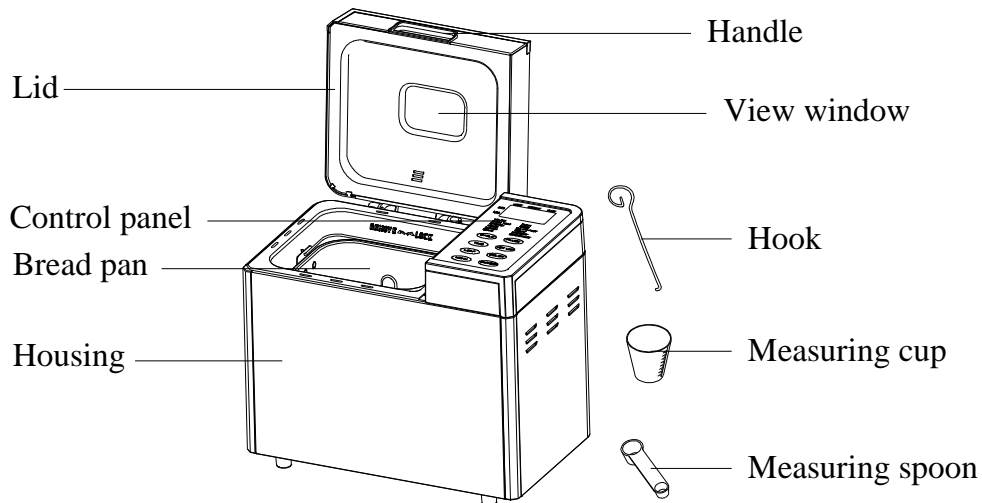
EN

General safety instructions

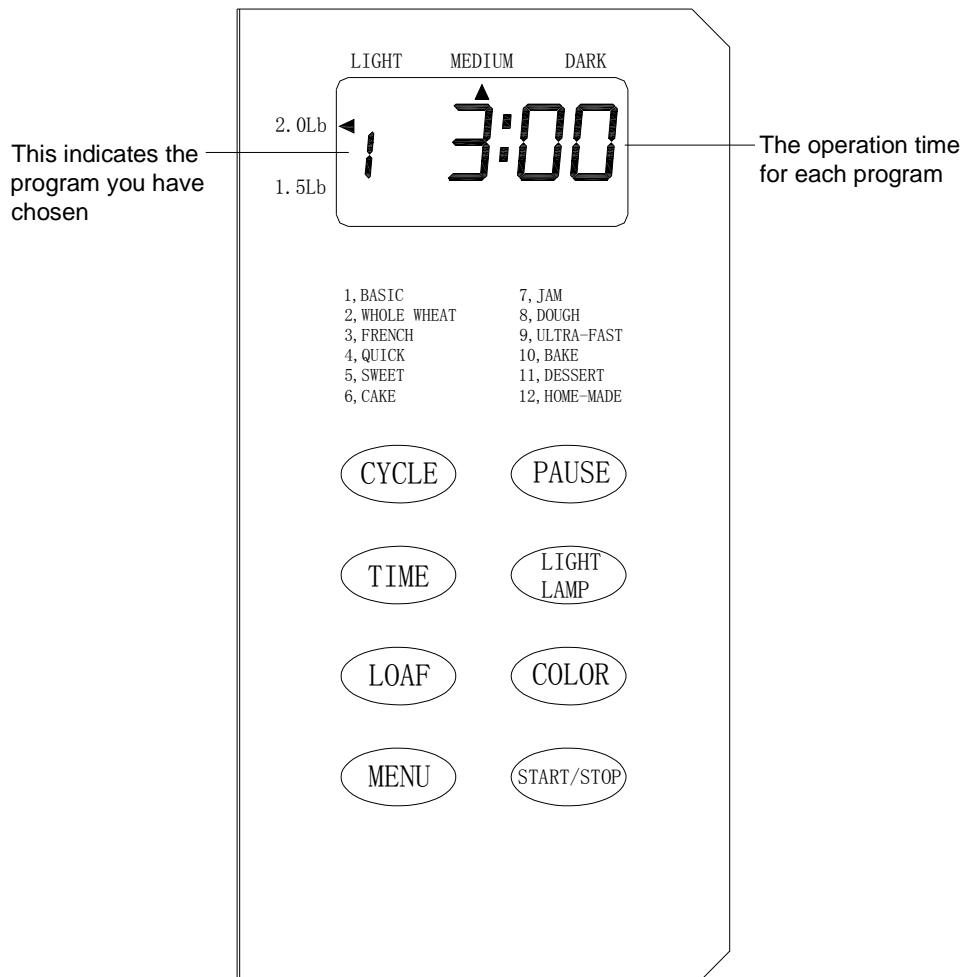
Check if the tension of your supply corresponds with the voltage indicated on the rating plate of your appliance.

- Before commissioning this device please read the instruction manual carefully and keep this so that you can check them later .
- Please keep these instructions, the guarantee certificate, the sales receipt and, if possible, the carton with the inner packaging!
- The device is intended exclusively for private and not for commercial use! Keep it away from direct heat, sun and moist and protect it against sharp impacts.
- Always remove the plug from the socket whenever the device is not in use, when attaching accessory parts, cleaning the device or whenever a disturbance occurs. Switch off the device before. Pull on the plug, not on the cable.
- This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capacities , or lack of experience and knowledge (including children) , unless they have been supervised or instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- In order to protect children from the dangers of electrical appliances, never leave them unsupervised with the device. Consequently, when selecting the location for your device, do so in such a way that children do not have access to the device. Take care to ensure that the cable does not hang down.
- Test the device, plug and the cable regularly for damage. If there is damage of any kind, the device should not be used but the appliance must be repaired by a qualified technician in order to avoid a hazard. Only original spare parts must be used.
- A damaged cord or plug must be replaced by an authorized technician to avoid a hazard. Do not repair the device yourself,.
- Keep the device and the cable away from heat, direct sunlight, moisture, sharp edges and such like.
- Never use the device unsupervised! Switch off the device whenever you are not using it, even if this is only for a moment.
- Do not use the device outdoors.
- Under no circumstances must the device be placed in water or other liquid, or come into contact with such. Do not use the device with wet or moist hands.
- Should the device become moist or wet, remove the mains plug from the socket immediately. Do not reach into the water.
- Use the device only for the intended purpose.

Parts list



Control panel



After power-up

As soon as the bread maker is plugged the power supply, a beep will be heard and "1 3:00" appears in the display. But the two dots between the "3" and "00" don't flash constantly. The "1" is the default program. The arrows point to **2.0LB** and **MEDIUM**. They are default setting.

Start/stop

For starting and stopping the selected baking program.

To start a program, touch the “**START/STOP**” button once. A short beep will be heard and the two dots in the time display begin to flash and the program starts. Any other button is inactivated except the **START/STOP, LIGHT LAMP and PAUSE** buttons after a program has begun.

To stop the program, touch the “**START/STOP**” button for approx. 1.5 seconds, then a beep will be heard, it means that the program has been switched off. This feature will help to prevent any unintentional disruption to the operation of program.

Menu

It is used to set different programs. Each time it is touched (accompanied by a short beep) the program will vary. Touch the button discontinuously, the 12 menus will be cycled to show on the LCD display. Select your desired program. The functions of 12 menus will be explained below.

- 1. Basic:** kneading, rise and baking normal bread. You may also add ingredients to increase flavor.
- 2. Whole wheat:** kneading, rise and baking of whole wheat bread. It is not advised to use the delay function as this can produce poor results.
- 3. French:** kneading, rise and baking with a longer rise time. The bread baked in this menu will have a crisper crust and loose texture.
- 4. Quick:** kneading, rise and baking loaf within the time less than Basic bread. But the bread baked on this setting is usually smaller with a dense texture.
- 5. Sweet:** kneading, rise and baking sweet bread. You may also add ingredients to add flavor.
- 6. Cake:** kneading, rise and baking, but rise with soda or baking powder.
- 7. Jam:** boiling jams and marmalades. Fruit or vegetables must be chopped before putting it into the bread pan.
- 8. Dough:** kneading and rise, but without baking. Remove the dough and use for making bread rolls, pizza, steamed bread, etc.
- 9. Ultra fast:** kneading, rise and baking loaf in a short time, bread with a dense texture.
- 10. Bake:** only baking, no kneading and rise. Also used for increasing the baking time on selected settings.
- 11. Dessert:** kneading, rise and baking dessert.
- 12. Home made:** Can self-program by customer, to reset kneading, rise, baking, keep warm every step time.

The time range of each program as following :

KNEAD1:	6-14 minutes
RISE1:	20-60 minutes
KNEAD2:	5-20 minutes
RISE2:	5-120 minutes
RISE3:	0-120 minutes
BAKE:	0-80 minutes
KEEP WARM:	0-60 minutes

Under the menu of Home Made,

- a) Touch **CYCLE** button once, KNEAD1 will appear on LCD, then touch **TIME** button to adjust the minutes, and touch CYCLE to confirm the time for this step;
- b) Touch **CYCLE** to enter the next step, RISE1 will appear on LCD, then touch **TIME** button to adjust the minutes, the number will increase rapidly if TIME button is holding. Further touch **CYCLE** to confirm.
- c) In this way set the remaining steps. Upon finishing setting for all steps, touch **Start/stop** button to

exit the setting.

d) Touch **Start/stop** button further to activate the operation.

Note: the setting can be memorized and is effective in next use.

Color

With the button you can select LIGHT, MEDIUM or DARK color for the crust.

Loaf

Touch this button to select the size of the bread. Please note the total operation time may vary with the different loaf size.

Time

If you want the appliance do not start working immediately, you can use the button to set the delay time.

The step of set delay function is as follows:

1) Select your menu, color, loaf size.

2) Set the delay time by touching TIME button. The delay time should include the operation time of chose menu. Suppose it is 8:30PM now and you want the bread is ready to serve at 7:00Am of next day, so the delay time should be 10 hours and 30 minutes. Touch TIME button continuously until 10:30 appear on the display. The increment of each touch is 10 minutes.

3) Touch the STOP/START button to activate this delay program. You can see the dot flashed and LCD will count down to show the remaining time.

Please be noted the maximum delay time is 13 hours. And do not use any perishable ingredients such as eggs, fresh milk, fruits, onions in the delayed menu.

Light lamp

Touch the button once, the lighting lamp will be illuminated to expediently view the operation.

Within 1minutes, if you touch the button again, the lighting lamp will be extinguished. After 1minutes, don't need touch the button, the lamp will be extinguished automatically.

Pause

After procedure starts up, you can touch PAUSE button to interrupt at any time, the operation will be paused but the setting will be memorized, the outstanding time will be flashed on the LCD. Touch PAUSE button again, the program will continue.

Keep warm

Bread can be automatically kept warm for 1 hour after baking. During keeping warm, if you would like to take the bread out, switch the program off by touching the START/STOP button.

Memory

If the power supply has been interrupted during the course of making bread, the process of making bread will be continued automatically within 10 minutes, even without touching "START/STOP" button. If the interruption time exceeds 10 minutes, the memory cannot be kept, you must discard the ingredients in the bread pan and add the ingredients into bread pan again, and the bread maker must be restarted. But if the dough has not entered the rising phase when the power supply breaks off, you can touch the "START/STOP" directly to continue the program from the beginning.

Environment

The machine may work well in a wide range of temperature, but there may be any difference in loaf size between a very warm room and a very cold room. We suggest that the room temperature should be within the temperature of 15 °C to 34°C.

Warning display

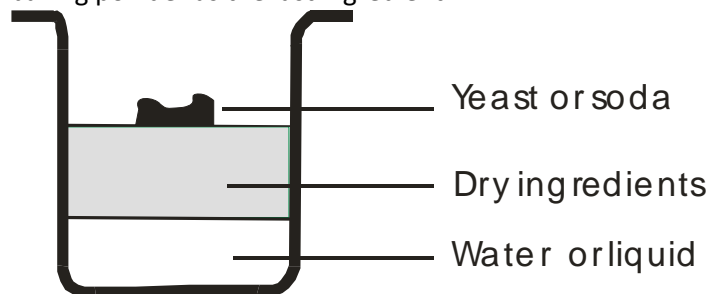
1. If the display shows "H HH" after the program has been started, the temperature inside is still too high. Then the program has to be stopped. Open the lid and let the machine cool down for 10 to 20 minutes.
2. If the display shows "E E0" or "E E1" after you have touched START/STOP, the temperature sensor is malfunction please check the sensor carefully by Authorized expert.

Before the first use

1. Please check whether all parts and accessories are complete and free of damage.
2. Clean all the parts according to the section "Cleaning and Maintenance".
3. Set the bread maker on BAKE mode and bake empty for about 10 minutes. Then let it cool down and clean all the detached parts again.
4. Dry all parts thoroughly and assemble them, the appliance is ready for using.

How to make bread

1. Place the bread pan in position, then turning it in clockwise until they click in correct position. Fix the kneading blade onto the drive shaft. It is recommended to fill hole with heat-resisting margarine prior to place the kneading blade to avoid the dough sticking the kneading blade, also this would make the kneading blade be removed from bread easily.
2. Place ingredients into the bread pan. Please keep to the order mentioned in the recipe. Usually the water or liquid substance should be put firstly, then add sugar, salt and flour, always add yeast or baking powder as the last ingredient.



Note: the maximum quantities of the flour and yeast which may be used refer to the recipe.

3. Make a small indentation on the top of flour with finger, add yeast into the indentation, make sure it does not come into contact with the liquid or salt.
4. Close the lid gently and plug the power cord into a wall outlet.
5. Touch the Menu button until your desired program is selected.
6. Touch the COLOR button to select the desired crust color.
7. Touch the LOAF button to select the desired size. (1.5LB or 2.0LB)
8. Set the delay time by touching Time button. This step may be skipped if you want the bread maker to start working immediately.
9. Touch the START/STOP button for approx. 2 seconds to start working.
10. For the program of BASIC, WHOLE WHEAT, FRENCH, QUICK, SWEET, CAKE, ULTRA-FAST and HOME-MADE beeps sound will be heard during operation. This is to prompt you to add ingredients. Open the Lid and put in some ingredients. It is possible that steam will escape through the vent in the lid during baking. This is normal.
11. Once the process has been completed, one beep will be heard. You can touch START/STOP button for approx. 2 seconds to stop the process and take out the bread. Open the Lid and while using oven mitts, turn the bread pan in anti-clockwise and take out the bread pan.

Caution: the Bread pan and bread may be very hot! Always handle with care.

12. Let the bread pan cool down before removing the bread. Then use non-stick spatula to gently loosen the sides of the bread from the pan.

13. Turn bread pan upside down onto a wire cooling rack or clean cooking surface and gently shake until bread falls out.

14. Let the bread cool for about 20 minutes before slicing. It is recommended slicing bread with electric cutter or dentate cutter, had better not with fruit knife or kitchen knife, otherwise the bread may be subject to deformation.

15. If you are out of the room or have not touched START/STOP button at the end of operation, the bread will be kept warm automatically for 1 hour, when keep warm is finished, 10 beeps will be heard.

16. When do not use or complete operation, unplug the power cord.

Note: Before slicing the loaf, use the hook to remove out the Kneading blade hidden on the bottom of loaf. The loaf is hot, never use the hand to remove the kneading blade.

Note: If bread has not been completely eaten up, advise you to store the remained bread in sealed plastic bag or vessel. Bread can be stored for about three days during room temperature, if you need more days storage, pack it with sealed plastic bag or vessel and then place it in the refrigerator, storage time is at most ten days. As bread made by ourselves does not add preservative, generally storage time is no longer than that for bread in market.

Special introduction

1. For Quick breads

Quick breads are made with baking powder or baking soda that is activated by moisture and heat. For perfect quick breads, it is suggested that all liquid should be placed in the bottom of the bread pan, and dry ingredients should be placed on top. During the initial mixing of quick bread, dry ingredients may collect in the corners of the pan. It is necessary to help machine mixing to avoid flour clumps.

2. About Ultra fast program

The bread maker can bake loaf within 1 hour 38 minutes with rapid program. Please note that it should be hot water of 48—50°C, you must use a cooking thermometer to measure the temperature. The influence of temperature is very critical to the performance of baking. If the water temperature is too low, the bread will not be rise to expected size, if the water temperature is too high. The fungus in the yeast will be killed before rising, which also will affect the baking performance.

Menu program

PROGRAM CYCLE SETTING PROCESS	1. BASIC		2. WHOLE WHEAT		3. FRENCH		4. QUICK	5. SWEET		6. CAKE
	2.0LB	1.5LB	2.0LB	1.5LB	2.0LB	1.5LB	2.0LB	2.0LB	1.5LB	
	3:00	2:55	3:40	3:32	3:50	3:40	2:10	2:50	2:45	1:50
KNEAD1	10	10	10	9	18	16	10	10	10	6
RISE1	20	20	25	25	40	40	10	5	5	5
KNEAD2	5	5	5	3	2	2	N/A	5	5	N/A
	5A	5A	5A	5A	10A	7A	5A	5A	5A	5A
	5	5	10	10	10	10	5	10	10	5
RISE2	25	25	35	35	30	30	N/A	33	32	9
RISE3	45	45	65	65	50	50	30	40	40	N/A
BAKE	35	32	35	32	40	37	50	37	33	65
	30	28	30	28	30	28	20	25	25	15
KEEPWARM	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60

PROGRAM CYCLE SETTING PROCESS	7. JAM	8. DOUGH	9. ULTRA-FAST		10. BAKE	11. DESSERT	12. HOME MADE
	1:20	1:30	2.0LB	1.5LB	0:10	1:38	3:00
			1:38	1:28			
KNEAD1	N/A	20	10A	10A	N/A	13	6--14
RISE1	15 Heating	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	20-60
KNEAD2	N/A	N/A	5	5	N/A	N/A	(0-15A)+5
RISE2	N/A	30	N/A	N/A	N/A	N/A	5-120
RISE3	45 Knead and Heating	40	33	28	N/A	25	0-120
BAKE	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	60	0-80
	REST 20	N/A	50	45	10-60	N/A	
KEEPWARM	N/A	N/A	60	60	60	60	0-60

- The unit of above figure is minutes unless otherwise indicated.
- The letter A followed by the figure means beep prompting. You can add ingredients into the bread pan at the sound of beep.
- The "N/A" means that the current step has been omitted for this program.
- The menu program is just used for reference.

Cleaning and maintenance

Disconnect the machine from the power outlet and let it cool down before cleaning.

- Bread pan: remove the bread pan by turning it in anti-clockwise, then pulling the handle to remove it, wipe inside and outside of pan with a damp clothes, do not use any sharp or abrasive agents for the consideration of protecting the non-stick coating. The pan must be dried completely before installing.
Note: Insert the bread pan and turning it in clockwise until it fixed in correct position. If it cannot be inserted, adjust the pan lightly to make it is on the correct position then press it down.
- Kneading blade: If the kneading blade is difficult to remove from the bread, use the hook. Also wipe the blade carefully with a cotton damp cloth. Both the bread pan and kneading blade are dishwashing safe components.
- Housing: gently wipe the outer surface of housing with a wet cloth. Do not use any abrasive cleaner for cleaning, as this would degrade the high polish of the surface. Never immerse the housing into water for cleaning.
Note: It is suggested not disassembling the lid for cleaning.

- Before the bread maker is packed for storage, ensure that it has completely cooled down, clean and dry, and the lid is closed.

Introduction of bread ingredients

1. Bread flour

Bread flour has high content of high gluten (so it can be also called high-gluten flour which contains high protein), it has good elastic and can keep the size of the bread from collapsing after rise. As the gluten content is higher than the common flour, so it can be used for making bread with large size and better inner fiber. Bread flour is the most important ingredient of making bread.

2. Plain flour

Flour that contains no baking powder, it is applicable for making express bread.

3. Whole-wheat flour

Whole-wheat flour is ground from grain. It contains wheat skin and gluten. Whole-wheat flour is heavier and more nutrient than common flour. The bread made by whole-wheat flour is usually small in size. So many recipes usually combine the whole -wheat flour or bread flour to achieve the best result.

4. Black wheat flour

Black wheat flour, also named as “rough flour”, it is a kind of high fiber flour, and it is similar with whole-wheat flour. To obtain the large size after rising, it must be used in combination with high proportion of bread flour.

5. Self-rising flour

A type of flour that contains baking powder, it is used for making cakes specially.

6. Corn flour and oatmeal flour

Corn flour and oatmeal flour are ground from corn and oatmeal separately. They are the additive ingredients of making rough bread, which are used for enhancing the flavor and texture.

7. Sugar

Sugar is very important ingredient to increase sweet taste and color of bread. And it is also considered as nourishment in the yeast bread. White sugar is largely used. Brown sugar, powder sugar or cotton sugar may be called by special requirement.

8. Yeast

After yeasting process, the yeast will produce carbon dioxide. The carbon dioxide will expand bread and make the inner fiber soften. However, yeast fast breeding needs carbohydrate in sugar and flour as nourishment.

1 tea spoon (tsp) active dry yeast = 3/4 tsp. instant yeast

1.5 tsp. active dry yeast = 1 tsp. instant yeast

2 tsp. active dry yeast = 1.5 tsp. instant yeast

Yeast must be stored in the refrigerator, as the fungus in it will be killed at high temperature, before using, check the production date and storage life of your yeast. Store it back to the refrigerator as soon as possible after each use. Usually the failure of bread rising is caused by the bad yeast.

The ways described below will check whether your yeast is fresh and active.

(1) Pour 1/2 cup warm water (45-50°C) into a measuring cup.

(2) Put 1 tsp. white sugar into the cup and stir, then sprinkle 2 tsp. yeast over the water.

(3) Place the measuring cup in a warm place for about 10min. Do not stir the water.

(4) The froth should be up to 1 cup. Otherwise the yeast is dead or inactive.

9. Salt

Salt is necessary to improve bread flavor and crust color. But salt can also restrain yeast from rising. Never use too much salt in a recipe. But bread would be larger if without salt.

10. Egg

Eggs can improve bread texture, make the bread more nourish and large in size, the egg must be peeled and stirred evenly.

11. Grease, butter and vegetable oil

Grease can make bread soften and delay storage life. Butter should be melted or chopped to small particles before using.

12. Baking powder

Baking powder is used for rising the Ultra Fast bread and cake. As it does not need rise time, and it can produce the air, the air will form bubble to soften the texture of bread utilizing chemical principle.

13. Soda

It is similar with baking powder. It can also used in combination with baking powder.

14. Water and other liquid

Water is essential ingredient for making bread. Generally speaking, water temperature between 20°C and 25°C is the best. The water may be replaced with fresh milk or water mixed with 2% milk powder, which may enhance bread flavor and improve crust color. Some recipes may call for juice for the purpose of enhancing bread flavor, e.g. apple juice, orange juice, lemon juice and so on.

Ingredients measurement

One of important step for making good bread is proper amount of ingredients. It is strongly suggested that use measuring cup or measuring spoon to obtain accurate amount, otherwise the bread will be largely influenced.

- Weighing liquid ingredients

Water, fresh milk or milk powder solution should be measured with measuring cups. Observe the level of the measuring cup with your eyes horizontally. When you measure cooking oil or other ingredients, clean the measuring cup thoroughly without any other ingredients.

- Dry measurements

Dry measuring must be done by gently spooning ingredients into the measuring cup and then once filled, leveling off with a knife. Scooping or tapping a measuring cup with more than is required. This extra amount could affect the balance of the recipe. When measuring small amounts of dry ingredients, the measuring spoon must be used. Measurements must be level, not heaped as this small difference could throw out the critical balance of the recipe.

- Adding sequence

The sequence of adding ingredients should be abided, generally speaking, the sequence is: liquid ingredient, eggs, salt and milk powder etc. When adding the ingredient, the flour can't be wetted by liquid completely. The yeast can only be placed on the dry flour. And yeast can't touch with salt. After the flour has been kneaded for some time and a beep will prompt you to put fruit ingredients into the mixture. If the fruit ingredients are added too early, the flavor will be diminished after long time mixing. When you use the delay function for a long time, never add the perishable ingredients such as eggs, fruit ingredient.

TROUBLE SHOOTING GUIDE

No.	Problem	Cause	Solution
1	Smoke from ventilation hole when baking	Some ingredients adhere to the heat element or nearby, for the first use, oil remained on the surface of heat element	Unplug the bread maker and clean the heat element, but be careful not to burn you, during the first use, dry operating and open the lid.
2	Bread bottom crust is too thick	Keep bread warm and leave bread in the bread pan for a long time so that water is losing too much	Take bread out soon without keeping it warm
3	It is very difficult to take bread out	Kneader adheres tightly to the shaft in bread pan	After taking bread out, put hot water into bread pan and immerge kneader for 10 minutes, then take it out and clean.
4	Stir ingredients not evenly and bake badly	1.selected program menu is improper	Select the proper program menu
		2.after operating, open cover several times and bread is dry, no brown crust color	Don't open cover at the last rise
		3.Stir resistance is too large so that kneader almost can't rotate and stir adequately	Check kneader hole, then take bread pan out and operate without load, if not normal, contact with the authorized service facility.
5	Display "H:HH" after touching "start/stop" button	The temperature in bread maker is too high to make bread.	Touch "start/stop" button and unplug bread maker, then take bread pan out and open cover until the bread maker cools down
6	Hear the motor noises but dough isn't stirred	Bread pan is fixed improperly or dough is too large to be stirred	Check whether bread pan is fixed properly and dough is made according to recipe and the ingredients is weighed accurately
7	Bread size is so large as to push cover	Yeast is too much or flour is excessive or water is too much or environment temperature is too high	Check the above factors, reduce properly the amount according to the true reasons
8	Bread size is too small or bread has no rise	No yeast or the amount of yeast is not enough, moreover, yeast may have a poor activity as water temperature is too high or yeast is mixed together with salt, or the environment temperature is lower.	Check the amount and performance of yeast, increase the environment temperature properly.
9	Dough is so large to overflow bread pan	The amount of liquids is so much as to make dough soft and yeast is also excessive.	Reduce the amount of liquids and improve dough rigidity

10	Bread collapses in the middle parts when baking dough	1.used flour is not strong powder and can't make dough rise	Use bread flour or strong powder.
		2.yeast rate is too rapid or yeast temperature is too high	Yeast is used under room temperature
		2.Excessive water makes dough too wet and soft.	According to the ability of absorbing water, adjust water on recipe
11	Bread weight is very large and organization construct is too dense	1.too much flour or short of water	Reduce flour or increase water
		2.too many fruit ingredients or too much whole wheat flour	Reduce the amount of corresponding ingredients and increase yeast
12	Middle parts are hollow after cutting bread	1. Excessive water or yeast or no salt	Reduce properly water or yeast and check salt
		2.water temperature is too high	Check water temperature
13	Bread surface is adhered to dry powder	1.there is strong glutinosity ingredients in bread such as butter and bananas etc.	Do not add strong glutinosity ingredients into bread.
		2.stir not adequately for short of water	Check water and mechanical construct of bread maker
14	Crust is too thick and baking color is too dark when making cakes or food with excessive sugar	Different recipes or ingredients have great effect on making bread, baking color will become very dark because of much sugar	If baking color is too dark for the recipe with excessive sugar, touch start/stop to interrupt the program ahead 5-10min of intended finishing time. Before removing out the bread you should keep the bread or cake in bread pan for about 20 minutes with cover closed

Guidelines for protection of the environment



This appliance should not be put into the domestic garbage at the end of its useful life, but must be disposed of at a central point for recycling of electric and electronic domestic appliances. This symbol on appliance, instruction manual and packaging puts your attention to this important issue. The materials used in this appliance can be recycled. By recycling used domestic appliances you contribute an important push to the protection of our environment. Ask your local authorities for information regarding the point of recollection.

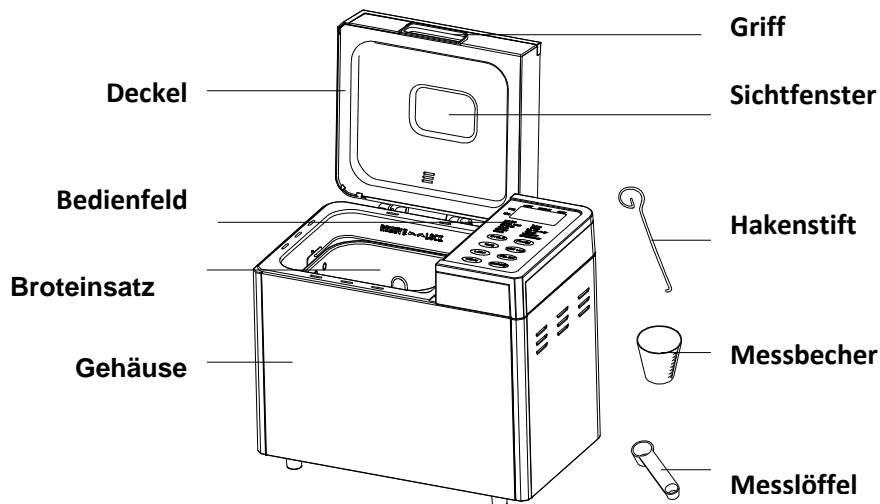


Allgemeine Sicherheitshinweise

Überprüfen Sie, ob Ihre Haushaltsspannung mit der Spannung auf dem Typenschild Ihres Geräts übereinstimmt.

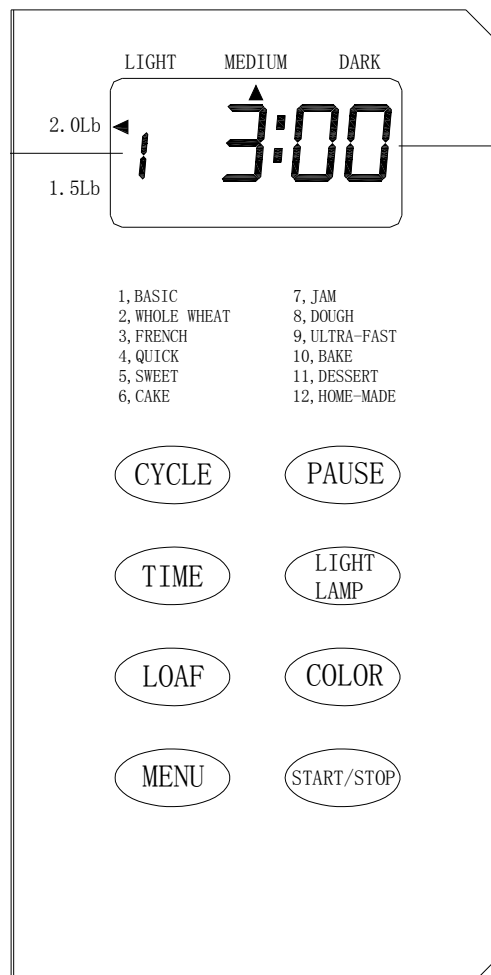
- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme bitte sorgfältig durch und bewahren Sie diese für die Zukunft gut auf.
- Bewahren Sie bitte diese Bedienungsanleitung, den Garantieschein, die Kaufquittung, und wenn möglich, den Karton mit der inneren Verpackung auf!
- Dieses Gerät ist nur für den privaten und nicht den kommerziellen Gebrauch! Schützen Sie es vor direkter Hitze, Sonne und Feuchtigkeit, und schützen Sie es vor Einwirkungen scharfer Gegenstände.
- Ziehen Sie immer den Stecker, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, wenn Sie Zubehörteile anschließen, das Gerät reinigen oder eine Störung auftritt. Ziehen Sie den Stecker vorher. Halten Sie das Kabel am Stecker und ziehen Sie nicht am Kabel selbst.
- Dieses Gerät ist nicht für Personen mit körperlich, sensorisch oder geistig eingeschränkten Fähigkeiten, oder für unerfahrene und unwissende Personen geeignet, es sei denn, diese wurden von einer schutzbefohlenen Person in Bezug auf den Gebrauch des Geräts beaufsichtigt oder angeleitet.
- Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt mit dem Gerät, um sie vor den Gefahren im Umgang mit elektrischen Geräten zu schützen. Suchen Sie für das Gerät also einen Platz aus, der für Kinder unzugänglich ist. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht herunterhängt.
- Überprüfen Sie das Gerät, den Stecker und das Kabel regelmäßig auf Schäden. Verwenden Sie das Gerät nicht bei Vorhandensein irgendwelcher Schäden, sondern lassen Sie es von einem Techniker reparieren, um Gefahrensituationen zu vermeiden. Es dürfen nur Originalteile verwendet werden.
- Beschädigte Kabel oder Stecker müssen von einem autorisierten Techniker ersetzt werden, um Gefahrensituationen zu vermeiden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst.
- Verwendung einer Verlängerungskabel oder externe Zeitschalter ist nicht erlaubt.
- Schützen Sie das Gerät und das Kabel vor Hitze, direktem Sonnenlicht, Feuchtigkeit, scharfen Kanten und ähnlichem.
- Verwenden Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt! Schalten Sie das Gerät immer aus, wenn Sie es nicht benutzen, auch wenn es nur für einen kurzen Moment ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Das Gerät darf unter keinen Umständen in Wasser oder andere Flüssigkeiten gestellt werden oder mit solchen in Berührung kommen. Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen.
- Wenn das Gerät feucht oder nass wird, ziehen Sie bitte umgehend den Stecker. Fassen Sie nicht in das Wasser.
- Verwenden Sie das Gerät nur für seinen Bestimmungszweck.

Teileliste



Bedienfeld

Anzeige des
eingestellten
Programms



Betriebszeit für das
jeweilige Programm

Nach dem Start

Sobald das Gerät an den Stromkreislauf angeschlossen ist ertönt ein Signal und auf dem Display wird "1 3:00" angezeigt. Der Doppelpunkt zwischen "3" und "00" blinkt jedoch nicht permanent. "1" bedeutet das Standardprogramm. Die kleinen Pfeile zeigen auf 2lb' (900gr.) und **MEDIUM** und sind die Standardeinstellung.

Start/stop

Vor dem Start/Stop eines ausgewählten Programms.

Drücken Sie zum Start eines Programms gleichzeitig "**START/STOP**". Ein kurzes Signal ertönt, der Doppelpunkt auf dem Display beginnt zu blinken und das Programm startet. Nach dem Programmstart sind alle Tasten außer **START/STOP**, **LIGHT LAMP** und **PAUSE** deaktiviert.

Zum Anhalten des Programms die "**START/STOP**" Taste 1,5 s lang drücken. Zur Anzeige, dass das Programm abgeschaltet ist, ertönt ein Signal. Diese Funktion dient dem Schutz vor unbeabsichtigter Unterbrechung des Programmbetriebs.

Menu

Dient der Einstellung der verschiedenen Programme. Bei jeder Tastenberührung wird das Programm (begleitet von einem kurzen akustischen Signal) umgestellt. Bei aufeinanderfolgendem Drücken werden alle 12 Programme nacheinander auf dem LCD Display angezeigt. Wählen Sie Ihr gewünschtes Programm. Die 12 verschiedenen Programme werden nachfolgend erläutert.

- 1. Basic:** Kneten, Aufgehen und Backen von normalem Brot. Zur Geschmacksverbesserung können andere Zutaten beigegeben werden.
- 2. Whole wheat:** Kneten, Aufgehen und Backen eines Vollkornbrotes. Hier sollte die Verzögerungsfunktion nicht gewählt werden, da das zu unbefriedigenden Ergebnissen führen könnte.
- 3. French:** Kneten, Aufgehen und Backen mit verlängerter Aufgehzeit. Bei dieser Einstellung bekommt das Brot eine knusprige Kruste und eine weichere Konsistenz.
- 4. Quick:** Kneten, Aufgehen und Backen in kürzerer Zeit als im Basisprogramm. Das in diesem Programm gebackene Brot ist meist etwas kleiner und fester.
- 5. Sweet:** Kneten, Aufgehen und Backen von süßem Brot. Zur Geschmacksverbesserung können andere Zutaten beigegeben werden.
- 6. Cake:** Kneten, Aufgehen und Backen, jedoch Aufgehen mit Hilfe von Soda oder Backpulver.
- 7. Jam:** Konfitüre und Marmelade kochen. Früchte oder Gemüse müssen vor dem Einfüllen in den Teigbehälter kleingeschnitten werden.
- 8. Dough:** Kneten, Aufgehen, jedoch kein Backen. Nehmen Sie den Teig zur Herstellung von Brötchen, Pizza, Stockbrot etc. heraus.
- 9. Ultra fast:** Kneten, Aufgehen und Backen eines Laib Brotes in verkürzter Zeit, das Brot bekommt eine festere Konsistenz.
- 10. Bake:** Nur Backen, kein Kneten oder Aufgehen. Kann auch zur Verlängerung der Backzeit eingestellter Programme dienen.
- 11. Dessert:** Kneten, Aufgehen und Backen von Desserts.
- 12. Home made:** Eigene Einstellungen durch den Verbraucher, zur Bestimmung Zeitstufen für Kneten, Aufgehen, Backen, Warmhalten.

Der jeweilige Zeitrahmen der einzelnen Programme wird wie nachfolgend beschrieben:

KNEAD1:	6-14 Minuten
RISE1:	20-60 Minuten
KNEAD2:	5-20 Minuten
RISE2:	5-120 Minuten
RISE3:	0-120 Minuten
BAKE:	0-80 Minuten
KEEP WARM:	0-60 Minuten

Einstellen des Home Made Menü,

- a) Drücken Sie die **CYCLE** Taste. Auf dem Display erscheint KNEAD1, danach die **TIME** Taste zum

Einstellen der Minuten und CYCLE zur Bestätigung drücken.

b) Drücken Sie **CYCLE** zur Eingabe des nächsten Schrittes. Auf dem Display erscheint RISE1. Zum Einstellen der Minuten die **TIME** Taste drücken (durch Halten der TIME Taste im Schnelldurchlauf). **CYCLE** zur Bestätigung drücken.

c) Stellen Sie alle übrigen Schritte nach demselben Verfahren ein. Nachdem alle Einstellungen vorgenommen sind, **Start/stop** zum Verlassen des Modus drücken.

d) **Start/stop** zum Aktivieren des Programms drücken.

Hinweis: Die Einstellungen werden gespeichert und können beim nächsten Einsatz wieder verwendet werden.

Color

Anhand der Tasten LIGHT (hell), MEDIUM (mittel) oder DARK(dunkel) kann die Krustenfarbe ausgewählt werden.

Loa

Diese Taste zur Auswahl der Brotgröße wählen. Beachten Sie bitte, dass die Gesamtzeit in Abhängigkeit von der Brotgröße variiert.

Time

Soll das Gerät nicht sofort starten, kann diese Taste zum Einstellen einer Zeitverzögerung benutzt werden.

Einstellen der Verzögerungsfunktion:

1)Wählen Sie Programm, Farbe und Laibgröße.

2) Stellen Sie durch Betätigen der TIME Taste die Verzögerungszeit ein. Die Verzögerungszeit versteht sich einschließlich der Zeit für das ausgewählte Programm. Angenommen es ist 20.30h und Sie wünschen ein fertiges Brot für 7.00h am nachfolgenden Morgen, sollte die Verzögerungszeit 10 Stunden und 30 Minuten betragen. Halten Sie die TIME Taste, bis auf dem Display 10:30 erscheint. Jede Tastenberührung bedeutet 10 Minuten.

3) Drücken Sie die STOP/START Taste zum Aktivieren des Verzögerungsprogramms. Der Punkt blinkt und auf dem Display wird die verbleibende Zeit rückwärts laufend angezeigt.

Die maximale Verzögerungszeit beträgt 13 Stunden. Verwenden Sie im Verzögerungsprogramm keine leicht verderblichen Lebensmittel wie Eier, Frischmilch, Obst oder Zwiebeln.

Light lamp

Bei Betätigung dieser Taste leuchtet ein Lämpchen auf, um den Arbeitsgang beobachten zu können. Wird die Taste innerhalb einer Minute erneut betätigt, erlischt die Beleuchtung. Nach 1 Minute schaltet sich das Licht automatisch aus, die Taste muss nicht noch einmal betätigt werden.

Pause

Nachdem der Backvorgang startet kann er durch Drücken der PAUSE Taste jederzeit unterbrochen werden. Die Einstellungen werden gespeichert und die verbleibende Zeit wird im Display angezeigt. Durch erneutes Drücken der PAUSE Taste läuft das Programm weiter.

Keep warm:

Das Brot wird automatisch nach dem Backen eine Stunde lang warmgehalten. Wollen Sie das Brot in dieser Zeit herausnehmen, können Sie das Programm durch Drücken der START/STOP Taste beenden.

Speicher

Wird die Stromversorgung während des Brotbackens unterbrochen, setzt sich der Vorgang innerhalb von 10 Minuten automatisch, auch ohne Betätigen der START/STOP Taste, fort. Überschreitet die Unterbrechung 10 Minuten werden die Einstellungen nicht gespeichert werden. Die Zutaten müssen aus dem Teigbehälter herausgenommen, wieder eingefüllt und der Brotbackautomat erneut

gestartet werden. Solange der Teig zur Zeit des Stromausfalls noch nicht die Aufgehphase erreicht hat können Sie das Programm jedoch durch Drücken der "START/STOP" Taste direkt von Anfang an neu ablaufen lassen.

Umgebung

Auch wenn das Gerät innerhalb einer breiten Temperaturspanne gut funktioniert, können in sehr warmen oder kalten Räumen Unterschiede in Bezug auf die Größe des Brotes auftreten. Wir empfehlen eine Raumtemperatur zwischen 15 °C und 34°C.

Warnungsanzeige

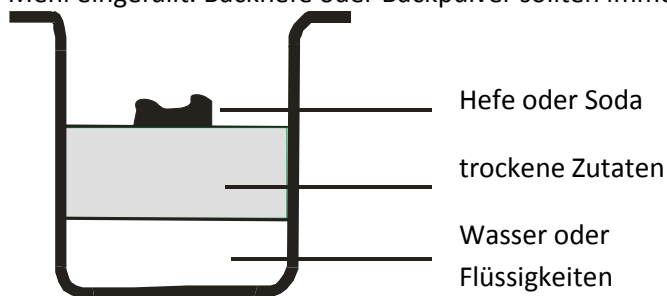
1. Wenn das Display nach Start des Programms "H HH" anzeigt ist die Innentemperatur noch zu hoch, das Programm wird angehalten. Öffnen Sie den Deckel des Gerätes und lassen Sie den Automaten 10-20 Minuten lang abkühlen.
2. Zeigt das Display nach dem Drücken von START/STOP "E E0" oder "E E1", handelt es sich um eine technische Störung des Temperatursensors. Wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Vor dem ersten Gebrauch

1. Prüfen Sie bitte, ob alle Teile vollständig und frei von Mängeln sind.
2. Reinigen Sie alle Teile entsprechend der Anleitung im Abschnitt "Pflege und Reinigung".
3. Stellen Sie das Gerät auf das BAKE-Programm und backen Sie für etwa 10 Minuten leer. Lassen Sie es abkühlen und reinigen Sie die auseinandergebauten Teile erneut.
4. Trocknen Sie die Teile gründlich ab und setzen Sie sie wieder zusammen, das Gerät ist bereit zum Einsatz.

Brotbacken

1. Setzen Sie den Teigbehälter ein und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn bis zum Einrasten in die richtige Position. Setzen Sie den Knethaken auf die Antriebswelle. Vor dem Einsetzen des Knethakens wird empfohlen die Öffnung mit hitzebeständiger Margarine zu füllen um zu vermeiden, dass Teig am Knethaken kleben bleibt und sich einfach vom Brot lösen lässt.
2. Füllen Sie die Zutaten in den Teigbehälter. Halten Sie sich an die im Rezept vorgegebene Reihenfolge. Gewöhnlich werden Wasser oder flüssige Zutaten zuerst und danach Zucker, Salz und Mehl eingefüllt. Backhefe oder Backpulver sollten immer zuletzt eingefüllt werden.



Hinweis: Um die maximale Menge an Mehl und Backhefe zu kennen, schauen Sie im Rezept nach.

3. Drücken Sie mit dem Finger eine kleine Vertiefung in die Oberseite des Mehls, füllen Sie die Backhefe hinein und achten Sie darauf, dass diese nicht in Berührung mit Flüssigkeit oder Salz kommt.
4. Schließen Sie sanft den Deckel und stecken Sie den Netzstecker in die Anschlussdose.
5. Drücken Sie die Menu Taste zur Auswahl des gewünschten Programms.
6. Drücken Sie die COLOR Taste zur Auswahl der gewünschten Krustenfarbe.
7. Drücken Sie die LOAF Taste zur Auswahl der gewünschten Laibgröße. (1.5LB or 2.0LB)
8. Stellen Sie durch Betätigen der TIME Taste die Verzögerungszeit ein. Dieser Schritt kann ausgelassen werden, wenn das Gerät sofort starten soll.
9. Drücken Sie die START/STOP Taste für etwas 2 s um das Gerät anzustellen.

10. In den Programmen BASIC, WHOLE WHEAT, FRENCH, QUICK, SWEET, CAKE, ULTRA-FAST und HOME-MADE ertönt während des Betriebs ein akustisches Signal. Selbiges fordert Sie auf, Zutaten zuzugeben. Öffnen Sie den Deckel und fügen Sie Zutaten ein. Möglicherweise tritt beim Backen Wasserdampf durch die Lüftungsöffnung des Deckels aus. Dies ist normal.
11. Sobald der Vorgang abgeschlossen ist, ertönt ein Signal. Sie können zum Beenden des Vorgangs für 2 s die START/STOP Taste drücken und das Brot herausnehmen. Öffnen Sie den Deckel, drehen Sie den Teigbehälter (Topflappen benutzen) entgegen dem Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn heraus.
- Achtung: Der Teigbehälter und das Brot können sehr heiß sein! Immer mit Vorsicht handhaben.*
12. Lassen Sie den Teigbehälter abkühlen bevor Sie das Brot herausnehmen. Benutzen Sie Anti-Haft Pfannenwender um die Seiten des Brotes vorsichtig vom Einsatz zu lösen.
13. Stellen Sie den Teigbehälter umgekehrt auf ein Drahtgestell oder eine saubere Kochfläche und rütteln Sie ihn sanft bis das Brot herausfällt.
14. Lassen Sie das Brot vor dem Aufschneiden für 20 Minuten abkühlen. Zum Aufschneiden wird ein Elektro- oder Brotmesser empfohlen, nicht dagegen ein Obst- oder Küchenmesser, andernfalls könnte sich das Brot verformen.
15. Wenn Sie sich nicht im Raum aufhalten oder die START/STOP Taste am Ende des Vorgangs nicht betätigt haben wird das Brot automatisch eine Stunde lang warmgehalten. Sobald der Warmhaltevorgang beendet ist, ertönen 10 akustische Signale.
16. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Anschlussdose, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
- Hinweis: Bevor Sie das Brot aufschneiden, nehmen Sie den Hakenstift um den am Boden des Brotes verborgenen Knethaken herauszuziehen. Der Brotlaib ist heiß, entfernen Sie den Knethaken nie von Hand.*

Hinweis: Wird das Brot nicht vollständig gegessen, ist es ratsam, das übriggebliebene Brot in einem luftdichte Plastikbeutel oder –Behälter aufzubewahren. Bei Raumtemperatur kann das Brot bis zu drei Tagen aufbewahrt werden, soll es länger gelagert werden packen Sie es in einen luftdichten Plastikbeutel oder –Behälter und legen Sie es in den Kühlschrank, so hält es sich bis zu 10 Tagen. Da selbstgebackenes Brot keine Konservierungsstoffe enthält ist seine Haltbarkeit nicht länger als die von Brot vom Markt.

Detaillierte Einführung

1. Für Schnellbrote

Schnellbrote werden mit Backpulver oder Backsoda, die durch Feuchtigkeit und Wärme aktiviert werden, hergestellt. Für perfekte Schnellbrote sollte die gesamte Flüssigkeit in den Teigbehälter gefüllt und die trockenen Zutaten darauf gegeben werden. Bei der Zubereitung von Schnellbrot können sich beim Kneten die trockenen Zutaten zu Anfang in den Ecken des Behälters sammeln. Dann ist es nötig, das Gerät beim Kneten zu unterstützen.

2. Ultra fast program/ Ultraschnellprogramm

Mit dem Schnellprogramm kann der Brotautomat innerhalb von 1h38 min ein Brot backen.

Achten Sie darauf, dass das zugegebene warme Wasser 48—50°C hat, zum Messen der Temperatur

müssen Sie ein Küchenthermometer benutzen. Die Temperatur hat einen entscheidenden Einfluss auf das Backergebnis. Bei zu niedriger Wassertemperatur geht das Brot nicht auf, ist die Wassertemperatur zu hoch werden die Hefebakterien abgetötet bevor der Teig aufgeht und das Backergebnis wird beeinträchtigt.

Menü Programm

<div> <div>Programmzyklus</div> <div>Prozessstufe</div> </div>	1. BASIC		2. WHOLE WHEAT		3. FRENCH		4. QUICK	5. SWEAT		6. CAKE
	2.0LB	1.5LB	2.0LB	1.5LB	2.0LB	1.5LB	2.0LB	2.0LB	1.5LB	
	3:00	2:55	3:40	3:32	3:50	3:40	2:10	2:50	2:45	1:50
KNEAD1	10	10	10	9	18	16	10	10	10	6
RISE1	20	20	25	25	40	40	10	5	5	5
KNEAD2	5	5	5	3	2	2	N/A	5	5	N/A
	5A	5A	5A	5A	10A	7A	5A	5A	5A	5A
	5	5	10	10	10	10	5	10	10	5
RISE2	25	25	35	35	30	30	N/A	33	32	9
RISE3	45	45	65	65	50	50	30	40	40	N/A
BAKE	35	32	35	32	40	37	50	37	33	65
	30	28	30	28	30	28	20	25	25	15
KEEPWARM	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60

<div> <div>Programmzyklus</div> <div>Prozessstufe</div> </div>	7. JAM	8. DOUGH	9. ULTRA-FAST		10.BREAK	11.DESSERT	12.HOME MADE
	1:20	1:30	2.0LB	1.5LB	0:10	1:38	3:00
			1:38	1:28			
KNEAD1	N/A	20	10A	10A	N/A	13	6---14
RISE1	15 Heizen	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	20-60
KNEAD2	N/A	N/A	5	5	N/A	N/A	(0-15A)+5
RISE2	N/A	30	N/A	N/A	N/A	N/A	5-120
RISE3	45 Kneten und Heizen	40	33	28	N/A	25	0-120
BAKE	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	60	0-80
	REST 20	N/A	50	45	10-60	N/A	
KEEPWARM	N/A	N/A	60	60	60	60	0-60

- Wenn nicht anders angegeben, sind die Angaben in Minuten.
- Der von den Zahlen gefolgte Buchstabe A bedeutet ein Signal. Beim Signal können Zutaten zugegeben werden.
- "N/A" bedeutet, dass der laufende Schritt für dieses Programm ausgelassen wurde.
- Das Menüprogramm wird als Referenz verwendet.

Reinigung und Wartung

Ziehen Sie den Netzstecker aus der Anschlussdose und lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.

- Teigbehälter: Nehmen Sie den Teigbehälter durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn heraus, ziehen Sie dann am Griff, um ihn herauszuziehen und wischen Sie den Behälter innen und außen mit einem feuchten Lappen ab. Benutzen Sie dabei um die Anti Haftbeschichtung zu schonen keine scharfen Reinigungsmittel. Vor dem Wiedereinsetzen muss der Teigbehälter vollständig getrocknet sein.
Hinweis: Setzen Sie den Teigbehälter durch Drehen im Uhrzeigersinn bis zum Einrasten ein. Wenn er sich nicht einsetzen lässt verschieben Sie ihn leicht, bis er sich in der korrekten Position befindet und drücken Sie ihn nach unten.
- Knethaken: Wenn sich das Knetmesser nur schwer vom Brot entfernen lässt, benutzen Sie den Hakenstift. Wischen Sie auch den Knethaken mit einem feuchten Baumwolltuch ab. Sowohl Knethaken als auch Teigbehälter sind spülmaschinenfest.
- Gehäuse: Wischen Sie die Außenseite mit einem feuchten Tuch ab. Benutzen Sie keine Scheuermittel, diese würden den Oberflächenglanz trüben. Tauchen Sie das Gehäuse zum Reinigen nie unter Wasser.
Hinweis: Es ist besser, den Deckel zur Reinigung nicht auseinanderzunehmen.
- Bevor Sie den Brotbackautomat aufräumen, achten Sie darauf, dass er vollständig ausgekühlt, trocken und sauber und der Deckel geschlossen ist.

Brotzutaten

1. Brotmehl

Brotmehl enthält viel Gluten (kann also als hoch glutenhaltiges Mehl, das viele Proteine beinhaltet, bezeichnet werden) es ist sehr nachgiebig und das Brot fällt nach dem Aufgehen nicht zusammen. Da der Anteil an Gluten höher ist als bei gewöhnlichem Mehl, ist es für größere Brote geeignet und besitzt eine bessere Struktur. Brotmehl ist die wichtigste Zutat bei der Herstellung von Brot.

2. Einfaches Mehl

Mehl ohne Backpulver, geeignet für Schnellbrote.

3. Vollkornmehl

Vollkornmehl ist im Ganzen gemahlenes Korn. Es enthält Getreidehülsen und Gluten. Vollkornmehl ist nahrhafter und schwerer als handelsübliches Mehl. Vollkornbrot ist gewöhnlich relativ klein. Viele Rezepte kombinieren daher Vollkornmehl und Brotmehl um ein optimales Ergebnis zu erreichen.

4. Dunkles Weizenmehl

Dunkles Weizenmehl enthält einen hohen Anteil an Ballaststoffen und ähnelt von seinen Eigenschaften her dem Vollkornmehl. Um weit genug aufzugehen muss es zusammen mit hohen Anteilen von Brotmehl gemischt werden.

5. Selbstaufgehendes Mehl

Eine Art Mehl, die bereits Backpulver enthält und besonders für Kuchen verwendet wird.

6. Maismehl und Hafermehl

Maismehl und Hafermehl werden getrennt aus Mais und Hafer gemahlen. Sie werden als Zusätze verwendet, um kräftigeres Brot herzustellen und Geschmack und Festigkeit zu verbessern.

7. Zucker

Zucker ist eine wichtige Zutat um Süße und Farbe des Brotes zu verstärken. Es wird auch als Nahrung im Hefebrot angesehen. Weißer Zucker wird häufig verwendet. Brauner Zucker, Puderzucker oder Baumwollzucker können für spezielle Erfordernisse verlangt werden.

8. Hefe

Während des Gärungsprozesses produziert die Hefe Kohlendioxid. Diese Kohlendioxidlast lässt das den Teig aufgehen und die innere Struktur weicher werden. Als Nahrung benötigt die Hefe Kohlehydrate in Form von Zucker und Mehl.

1 Teelöffel (TL) Aktiv Trockenhefe = $\frac{3}{4}$ TL Instanthefe

1.5 Teelöffel (TL) Aktiv Trockenhefe = 1 TL Instanthefe

2 Teelöffel (TL) Aktiv Trockenhefe = 1.5 TL Instanthefe

Hefe muss im Kühlschrank aufbewahrt werden, da die Keime bei höheren Temperaturen absterben, vor dem Einsatz überprüfen Sie das Herstellungs- und Verfallsdatum. Legen Sie den Rest so schnell wie möglich in den Kühlschrank zurück. Die Ursache für ein Brot, das nicht aufgeht liegt meist in einer schlechten Hefe.

Die im Folgenden angegebenen Methode hilft Ihnen beim Herausfinden, ob die Hefe noch frisch und aktiv ist.

(1) Füllen Sie 1/2 Tasse warmes Wasser (45-50°C) in einen Messbecher.

(2) Geben Sie 1 TL weißen Zucker dazu, rühren Sie um und streuen Sie 2 TL Hefe darüber.

(3) Stellen Sie den Messbecher 10 Minuten an einen warmen Ort. Rühren Sie das Wasser nicht um.

(4) Es sollte eine Tasse Schaum ergeben. Ansonsten ist die Hefe abgestorben oder inaktiv.

9. Salz

Salz wird gebraucht, um Geschmack und Kruste zu verbessern. Allerdings kann Salz die Hefe am Aufgehen hindern. Benutzen Sie nie zu viel Salz. Ohne Salz würde das Brot allerdings grösser werden.

10. Ei

Durch die Zugabe von Ei kann die Festigkeit verbessert und das Brot grösser und nahrhafter werden. Eier müssen vor der Zugabe geschält und verquirlt werden.

11. Fett, Butter und Pflanzenöl

Fette machen das Brot weicher und verlängern die Haltbarkeit. Butter sollte vor der Zugabe geschmolzen oder in kleine Stücke geteilt.

12. Backpulver

Backpulver dient dazu, Ultra Schnellbrote und Kuchen aufgehen zu lassen. Es braucht keine Zeit zum Aufgehen und produziert Luftblasen durch chemische Reaktionen, so dass das Brot luftig wird.

13. Soda

Soda hat ähnliche Eigenschaften wie Backpulver. Es kann auch in Kombination mit Backpulver verwendet werden.

14. Wasser und andere Flüssigkeiten

Wasser ist ein essentieller Bestandteil beim Brotbacken. Im Allgemeinen liegt die ideale Temperatur zwischen 20°C und 25°C. Wasser kann zur Verbesserung von Geschmack und Kruste durch frische Milch oder mit 2% Milchpulver gemischtes Wasser ersetzt werden; Einige Rezepte beinhalten zur Geschmacksverbesserung des Brotes Fruchtsaft, wie Apfel-, Orangen-, Zitronensaft u.a.

Abmessen der Zutaten

Die richtige Menge der Zutaten ist äußerst wichtig für das Gelingen des Brotes. Es wird unbedingt empfohlen, einen Messbecher oder -löffel zu verwenden um die richtige Menge an Zutaten zu verwenden, das Brot würde sonst darunter leiden.

- Abmessen flüssiger Zutaten

Wasser, Frischmilch oder aufgelöstes Milchpulver sollten mit Messbechern abgemessen werden. Betrachten Sie das Niveau der Flüssigkeit aus einer horizontalen Perspektive heraus. Wenn Sie Öl oder andere Zutaten abmessen, reinigen Sie den Messbecher gründlich von jeglichen Rückständen anderer Zutaten.

- Abmessen trockener Zutaten

Das Abmessen trockener Zutaten geschieht indem Sie die Zutaten vorsichtig mit einem Löffel in den Messbecher geben und mit einem Messer glattstreichen. Der Messbecher wird mehr als angegeben gefüllt. Die Extramenge kann das Gleichgewicht des Rezeptes beeinträchtigen. Zum Abmessen kleiner Zutatenmengen muss der Messlöffel verwendet werden. Die abgemessenen Zutaten müssen glattgestrichen, nicht gehäuft sein, auch dieser kleine Unterschied kann das Gleichgewicht des Rezeptes beeinträchtigen.

- Reihenfolge der Zugabe

Die Reihenfolge der Zugabe sollte eingehalten werden, im Allgemeinen wie folgt: flüssige Zutaten, Eier, Salz, Milchpulver etc. Bei der Zugabe sollte das Mehl nicht vollständig von der Flüssigkeit benetzt werden. Geben Sie die Hefe auf das trockene Mehl. Ebenso sollte die Hefe nicht mit Salz in

Berührung kommen. Nach dem Kneten zeigt ein Piepton an, dass die fruchtigen Zutaten zugegeben werden können. Wenn diese zu früh zugegeben werden, wird ihr Geschmack durch das lange Kneten beeinträchtigt. Geben Sie nie leicht verderbliche Lebensmittel wie Eier oder Obst zu, wenn Sie die Verzögerungsfunktion wählen.

PROBLEMBEHEBUNG

Nr;	Problem	Ursache	Lösung
1	Rauch tritt beim Backen aus der Lüftungsöffnung	Zutaten kleben am Heizelement oder in der Nähe, beim ersten Gebrauch befindet sich Restöl an der Oberseite des Heizelements.	Ziehen Sie den Netzstecker des Brotbackautomaten aus der Anschlussdose, achten Sie beim ersten Gebrauch darauf, dass Sie sich beim Trockenbetrieb und Öffnen des Deckels nicht verbrennen.
2	Die Brotkruste wird zu dick	Durch Warmhalten für längere Zeit im Teigbehälter verliert das Brot zu viel Wasser.	Nehmen sie das Brot heraus, ohne es warmhalten zu lassen.
3	Das Brot lässt sich nur schwer herausnehmen.	Der Knethaken hängt an der Welle im Teigbehälterfest.	Nach dem Herausnehmen des Brotes, füllen sie heißes Wasser in den Teigbehälter und lassen Sie es 10 Minuten stehen, danach herausnehmen und reinigen.
4	Zutaten werden ungleichmässig verknetet und schlecht gebacken.	1.Ein falsches Programm ist eingestellt.	Stellen Sie das richtige Programm ein.
		2. Wird der Deckel während des Betriebs mehrmals geöffnet wird das Brot trocken und die Kruste nicht braun.	Öffnen Sie den Deckel nicht beim letzten Aufgehen.
		3. Der Knetwiderstand ist zu groß, so dass der Knethaken sich nicht drehen und ordentlich kneten kann.	Überprüfen Sie die Knethakenöffnung, nehmen Sie den Teigbehälterheraus und versuchen Sie den Knethaken ohne die Zutaten zu drehen. Kontaktieren Sie bei Problemen einen zugelassen Kundendienst.
5	Das Display zeigt nach Drücken von "start/stop" "H:HH"	Die Temperatur im Brotbackautomat ist zu hoch.	Drücken Sie die "start/stop" Taste und ziehen sie den Netzstecker aus der Anschlussdose. Nehmen Sie den Teigbehälterheraus und öffnen Sie den Deckel, bis das Gerät abgekühlt ist.
6	Der Motor läuft hörbar, aber der Teig wird nicht verrührt.	Der Teigbehälter ist nicht richtig eingesetzt oder die Teigmenge zu groß zum Kneten.	Prüfen Sie, ob der Teigbehälterkorrekt eingesetzt ist und der Teig entsprechende dem Rezept abgewogen und hergestellt ist.
7	Das Brot wird so groß, dass es gegen den Deckel drückt.	Zu viel Hefe, Mehl oder Wasser oder Umgebungstemperatur ist zu hoch.	Überprüfen Sie die Gegebenheiten und reduzieren Sie entsprechend der Ursache die Zutaten.
8	Das Brot wird zu klein oder geht nicht auf.	Keine oder zu wenig Hefe, oder die Hefe wird aufgrund einer zu hohen Wassertemperatur, Mischen zusammen mit Salz oder einer zu geringen Umgebungstemperatur inaktiv.	Überprüfen sie Menge und Aktivität der Hefe, sorgen Sie für eine höhere Umgebungstemperatur.

9	Der Teig wird zu groß und fließt über.	Aufgrund von zu viel Flüssigkeit wird der Teig weich und die Hefemenge ist zu groß.	Reduzieren Sie den Flüssigkeitsanteil und verbessern Sie die Festigkeit des Teiges.
10	Das Brot fällt nach dem Backen in der Mitte wieder zusammen.	1. Das verwendete Mehl ist ungeeignet und der Teig kann nicht aufgehen.	Nehmen Sie Brotmehl oder Stärkemehl.
		2. Der Teig geht zu schnell auf oder die Hefe zu warm.	Lagern Sie die Hefe unter Raumtemperatur.
		3. Zu viel Flüssigkeit lässt den Teig feucht und weich werden.	Passen Sie die Wassermenge entsprechend den Anweisungen im Rezept an.
11	Das Brot wird zu schwer und zu fest.	1. Zu viel Mehl oder zu wenig Wasser.	Mehlmenge reduzieren oder Wassermenge erhöhen.
		2. Der Fruchtanteil ist zu hoch oder es wurde zu viel Vollkornmehl verwendet.	Verringern Sie den Anteil der entsprechenden Zutaten und erhöhen Sie die Hefemenge.
12	Das Brot ist beim Aufschneiden in der Mitte hohl.	1. Zu viel Wasser oder kein Salz.	Verwenden Sie weniger Wasser oder Hefe und prüfen Sie, ob Salz zugegeben wurde.
		2. Die Wassertemperatur ist zu hoch.	Prüfen Sie die Wassertemperatur.
13	Das Brot ist mit trockenem Mehl behaftet.	1. Das Brot enthält viel Gluten in Form von Butter, Bananen, etc.	Verwenden Sie keine zu stark glutenhaltigen Zutaten.
		2. Der Teig wurde aufgrund von zu wenig Wasser unzureichend gerührt.	Prüfen Sie den Wasseranteil und die Mechanik des Brotautomaten.
14	Die Kruste wird zu dick und das Ergebnis wird beim Backen von Kuchen und Lebensmitteln mit viel Zucker zu dunkel.	Unterschiedlich Rezepte und Zutaten haben großen Einfluss auf das Brotbacken, das Ergebnis wird aufgrund von reichlich Zucker zu dunkel.	Wird das Ergebnis aufgrund eines Rezeptes mit reichlich Zucker zu dunkel, drücken Sie 5-10min vor dem normalen Ende start/stop und beenden Sie das Programm. Bevor Sie das Brot herausnehmen, lassen Sie es 20 Minuten bei geschlossenem Deckel ruhen.

Hinweise zum Umweltschutz



Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wieder verwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

Instructions générales de sécurité

Vérifiez si la tension de votre alimentation correspond au voltage indiqué sur le label de votre appareil.

- Avant de mettre cet appareil en service, veuillez lire le manuel d'instructions attentivement et conservez-le afin de pouvoir vous y référer dans le futur.
- Veuillez conserver ces instructions, le certificat de garantie, le ticket de caisse et, si possible, le carton contenant l'emballage interne.
- L'appareil est conçu uniquement pour un usage privé et non pour un usage commercial ! Tenez-le à l'écart de la chaleur, du soleil et de l'humidité et protégez-le des impacts coupants.
- Débranchez toujours la prise quand vous n'utilisez pas l'appareil, quand vous attachez des parties accessoires, quand vous nettoyez l'appareil ou quand vous observez un problème. Éteignez d'abord l'appareil. Tirez sur la prise et non sur le câble.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Afin de protéger les enfants des dangers des appareils électriques, ne les laissez jamais sans surveillance à proximité de l'appareil. En conséquence, lorsque vous choisissez l'emplacement de l'appareil, faites-le de telle manière que l'enfant n'aura pas accès à l'appareil. Vérifiez et assurez-vous que les câbles ne pendent pas.
- Testez régulièrement l'appareil, la prise et le câble au cas où ils seraient endommagés.. Seules des parties de remplacement originales peuvent être utilisées.
- Si la prise ou le câble d'alimentation serait endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger. Ne réparez pas l'appareil vous-même.
- Tenez l'appareil et le câble à l'écart de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité ou des coins tranchants...etc.
- N'utilisez jamais l'appareil sans surveillance ; éteignez l'appareil quand vous ne l'utilisez pas, même pour un court moment.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- N'utilisez pas l'appareil en extérieur.
- L'appareil ne doit être placé dans l'eau ou un autre liquide en aucune circonstance. N'utilisez pas l'appareil si vos mains sont humides ou mouillées.
- Si l'appareil devient humide ou mouillé, débranchez la prise principale immédiatement. Ne touchez pas l'eau.
- Utilisez l'appareil seulement pour les fins auxquelles il a été conçu.

Liste des composants

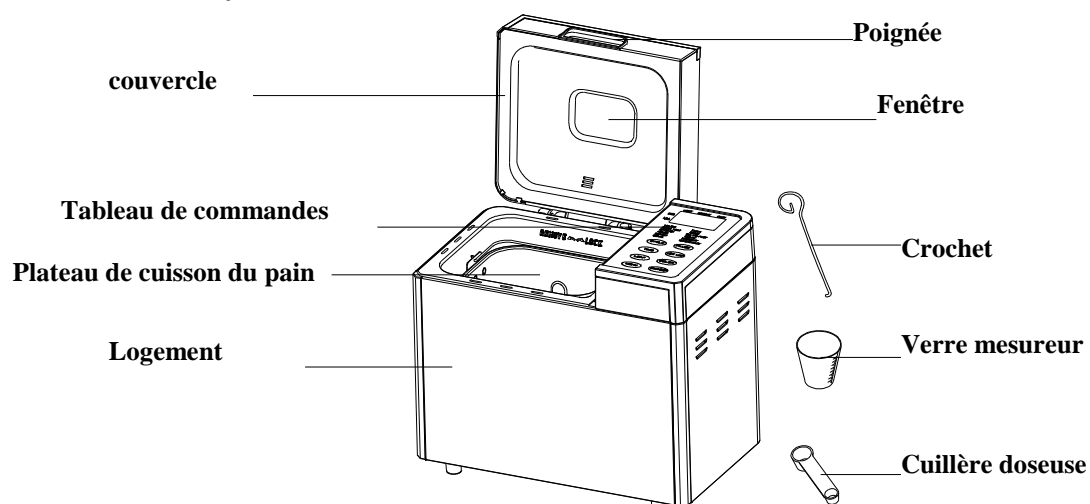
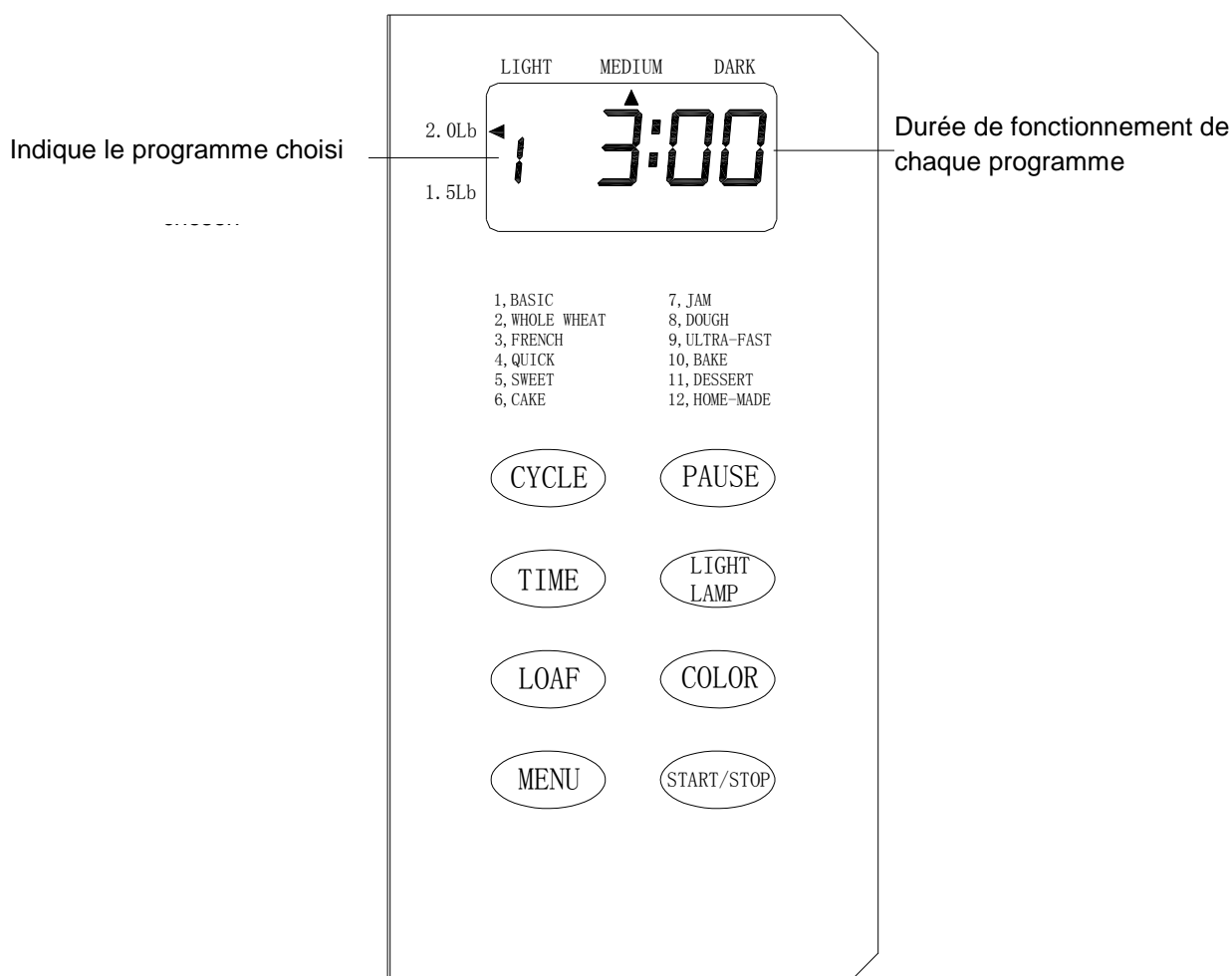


Tableau de commandes



Après la mise en marche

Dès la machine à cuire le pain est branchée sur l'alimentation, un bip retenti et l'indication « **1** 3 :00 » apparaît à l'écran. Les deux points entre le « 3 » et « 00 » ne clignotent pas. Le « **1** » indique le programme par défaut. Les flèches indiquent '2lb' (900gr.) et **MEDIUM**. Il s'agit des valeurs par défaut.

Start/stop

Pour lancer et interrompre le programme de cuisson sélectionné.

Pour démarrer un programme, appuyez une fois sur la touche "**START/STOP**". Un bip court va retentir et les deux points de l'affichage de l'heure vont se mettre à clignoter avec le démarrage du programme. Une fois que le programme est commencé, toutes les autres touches sont désactivées à l'exception de **START/STOP, LIGHT LAMP et de PAUSE**.

Pour interrompre le programme, appuyez sur la touche "**START/STOP**" durant environ 1,5 seconde, puis un bip va retentir pour indiquer que le programme a été arrêté. Cette fonction contribue à éviter les interruptions involontaires du programme.

Menu

Sert à activer différents programmes. Chaque fois que vous appuyez dessus, le programme change (et il y a un petit bip). Maintenez la touche enfoncée pour parcourir les 12 menus qui s'affichent sur l'écran LCD. Sélectionnez le programme de votre choix. Les fonctions des 12 menus sont expliquées ci-dessous.

- 1. Basic:** Pétri, fait monter et cuit le pain normal. Vous pouvez également ajouter des ingrédients pour améliorer le goût.
- 2. Whole wheat:** Pétri, fait monter et cuit le pain complet. Il n'est pas conseillé d'utiliser la fonction d'attente car elle peut donner de mauvais résultats.
- 3. French:** Pétri, fait monter plus lentement et cuit. Le pain cuit à l'aide de ce menu aura une croûte plus croustillante et une texture plus libre.
- 4. Quick:** Pétri, fait monter et cuit le pain plus rapidement. Le pain cuit avec ce réglage est généralement plus compact et avec une texture plus dense.
- 5. Sweet:** Pétri, fait monter et cuit le pain sucré. Vous pouvez également ajouter des ingrédients pour améliorer le goût.
- 6. Cake:** Pétri, fait monter et cuit mais nécessite de la levure chimique ou du bicarbonate de soude pour lever.
- 7. Jam:** Cuit les confitures et marmelades. Les fruits ou légumes doivent être coupés avant d'être placés sur le plateau de cuisson.
- 8. Dough:** Pétri et fait lever mais sans cuire. Retirer la pâte et utiliser des rouleaux à pain, pizza, pains vapeur, etc.
- 9. Ultra fast:** Pétri, fait lever et cuit la pâte en un temps très court, pain avec une mie très dense.
- 10. Bake:** Cuisson simple, pas de pétrissage ni de levage. Egalement utilisé pour augmenter le temps de cuisson avec le réglage sélectionné.
- 11. Dessert:** Pétri, fait monter et cuit les desserts.
- 12. Home made:** Auto programmable par l'utilisateur, pour réinitialiser le pétrissage, le levage et la cuisson, garde au chaud.

Les durées disponibles pour chaque programme sont les suivantes :

KNEAD1:	6-14 minutes
RISE1:	20-60 minutes
KNEAD2:	5-20 minutes
RISE2:	5-120 minutes
RISE3:	0-120 minutes
BAKE:	0-80 minutes
KEEP WARM:	0-60 minutes

Avec le menu Home Made,

a) Appuyez une fois sur la touche **CYCLE**, l'indication KNEAD1 va s'afficher sur l'écran, appuyez ensuite

sur la touche **TIME** pour régler les minutes, et appuyez sur **CYCLE** pour confirmer l'heure pour cette étape;

b) Appuyez sur la touche **CYCLE** pour accéder à l'étape suivante, l'indication **RISE1** va s'afficher sur l'écran, appuyez ensuite sur la touche **TIME** pour régler les minutes, le chiffre des minutes va s'accroître rapidement si vous maintenez la touche **TIME** enfoncée. Appuyez encore une fois sur **CYCLE** pour confirmer.

c) Réglez de cette façon les étapes suivantes. Une fois que vous avez fini, appuyez sur la touche **Start/stop** pour quitter.

d) Appuyez à nouveau sur la touche **Start/stop** pour activer le programme.

Note : le réglage peut être mémorisé et est effective lors de l'utilisation suivante.

Color

Vous pouvez sélectionner avec cette touche une teinte légère, moyenne ou sombre [LIGHT, MEDIUM ou DARK] pour la croûte

Loaf

Appuyez sur cette touche pour sélectionner la taille du pain. Veuillez noter que la durée totale de fonctionnement peut varier en fonction de la taille du pain.

Time

Si vous désirez que l'appareil ne se mette pas immédiatement en marche, vous pouvez utiliser cette touche pour retarder la mise en marche.

Les étapes de mise en marche différée sont les suivantes :

1) Sélectionnez votre menu, votre teinte et la taille du pain.

2) Réglez l'heure de mise en marche en appuyant sur la touche **TIME**. Le délais de mise en marche doit comprendre le temps de fonctionnement du menu sélectionné. Supposons qu'il soit 20h30 et que vous désiriez que le pain soit prêt pour 7h le lendemain matin, le délais doit alors être de 10 heures et 30 minutes. Maintenez la touche **TIME** enfoncée jusqu'à ce que 10:30 s'affiche à l'écran. L'augmentation se fait par tranches de 10 minutes.

3) Appuyez sur la touche **STOP/START** pour activer ce programme retardé. Vous pouvez voir clignoter le point et l'écran va afficher un compte à rebours indiquant le temps restant.

Gardez à l'esprit que la durée maximale de mise en route différée est de 13 heures. N'utilisez pas d'ingrédients périssables comme des œufs, du lait frais, des fruits ou des oignons dans le menu différé.

Light lamp

Appuyez une fois sur la touche, la lampe va s'allumer pour permettre d'observer le fonctionnement.

Si vous appuyez encore sur le bouton dans la minute suivante, la lampe va s'éteindre. Après une minute, vous n'avez plus besoin d'appuyer sur le bouton, la lampe va s'éteindre automatiquement.

Pause

Une fois que la procédure est commencée, vous pouvez appuyer sur la **PAUSE** à n'importe quel moment et le programme sera mis en pause. Tous les réglages restent en mémoire et le temps restant apparaît en clignotant sur l'écran LCD. Appuyez encore une fois sur la touche **PAUSE** pour reprendre le programme.

Keep warm

Le pain peut être automatiquement conservé au chaud durant 1 heure après sa cuisson. Durant le maintien au chaud, si vous désirez sortir le pain, arrêtez le programme en appuyant sur la touche **START/STOP**.

Mémoire

Si l'alimentation a été interrompue durant le fonctionnement, la fabrication du pain reprendra automatiquement dans les 10 minutes, même sans appuyer sur la touche "START/STOP". Si la durée de l'interruption dépasse les 10 minutes, la mémoire ne peut être conservée et vous devez jeter les ingrédients présents dans le plateau de cuisson et remettre d'autres ingrédients puis redémarrer la machine à cuire le pain. Si la pâte n'a pas commencé à monter lorsque l'alimentation a été coupée, vous pouvez directement appuyer sur "START/STOP" pour continuer le programme commencé.

Environnement

L'appareil fonctionne très bien à toutes les températures mais il peut y avoir des différences dans la taille du pain entre la cuisson dans une pièce très chaude et une pièce très froide. Nous vous suggérerons de maintenir la température de la pièce entre 15°C et 34°C.

Affichage de mise en garde

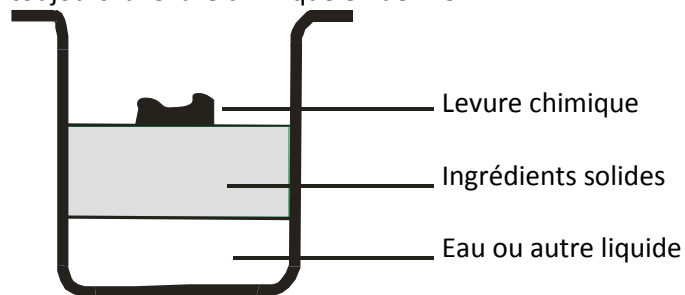
1. Si l'écran affiche "H HH" une fois que le programme est lancé, la température intérieure est toujours trop élevée. Le programme doit alors être stoppé. Ouvrez le couvercle et laissez refroidir l'appareil durant 10 à 20 minutes.
2. Si l'écran affiche "E E0" ou "E E1" après avoir appuyé sur START/STOP, le capteur de température ne fonctionne pas. Veuillez faire vérifier le capteur en détails par un expert.

Avant la première utilisation

1. Veuillez vérifier si tous les composants et les accessoires sont présents et en bon état.
2. Nettoyez tous les composants en suivant les indications de la rubrique "Nettoyage et Entretien".
3. Mettez la machine à cuire le pain en mode BAKE et effectuez une cuisson à vide durant environ 10 minutes, puis laissez refroidir et nettoyez une nouvelle fois toutes les composantes amovibles.
4. Séchez bien toutes les composantes et remettez-les en place. L'appareil est prêt à fonctionner.

Comment faire du pain

1. Placez le plateau de cuisson en position, puis faites-le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un 'clic'. Placez la spatule à pétrir sur l'axe. Il est conseillé de remplir tout l'orifice avec de la margarine résistant à la chaleur avant de mettre la spatule à pétrir pour éviter que la pâte ne colle à la spatule. Ceci permettra également de sortir plus facilement la spatule de la pâte.
2. Placez les ingrédients dans le plateau de cuisson. Veuillez respecter l'ordre indiqué dans la recette. En général l'eau ou le liquide doit être versée en premier, puis le sucre, le sel et la farine. Ajoutez toujours la levure chimique en dernier.



Note : Pour la quantité maximum de farine et de levure pouvant être utilisée, référez-vous à la recette.

3. Faites un petit cratère dans la farine avec votre doigt et mettez la levure dedans, assurez-vous qu'elle n'entre pas en contact avec le liquide ou le sel.
4. Refermez délicatement le couvercle et branchez l'appareil.
5. Appuyez sur la touche Menu jusqu'à ce que vous ayez sélectionné le programme voulu.

6. Appuyez sur la touche COLOR jusqu'à ce que vous ayez sélectionné la teinte voulue pour la croûte.
7. Appuyez sur la touche LOAF pour sélectionner la taille. (3 ou 4 Kg)
8. Réglez le délai de mise en route en appuyant sur la touche Time. Cette étape peut être évitée si vous désirez que la machine commence immédiatement.
9. Maintenez la touche START/STOP enfoncée durant environ 2 secondes pour lancer la procédure.
10. Pour les programmes BASIC, WHOLE WHEAT, FRENCH, QUICK, SWEET, CAKE, ULTRA-FAST et HOME-MADE, l'appareil va émettre des bips durant le fonctionnement. Ils vous indiquent quand ajouter des ingrédients. Ouvrez le couvercle et placez les ingrédients. Il est possible que durant la cuisson de la vapeur s'échappe de l'orifice situé dans le couvercle. Il s'agit d'un phénomène normal.
11. Une fois l'opération terminée, l'appareil va émettre un bop. Vous pouvez maintenir la touche START/STOP enfoncée durant environ 2 secondes pour interrompre la procédure et retirer le pain. Ouvrez le couvercle et utilisez des gants ignifugés pour retourner le plateau de cuisson du pain dans le sens inverse des aiguilles d'une montre puis pour le retirer.

Attention : le plateau de cuisson et le pain peuvent être très chauds ! Maniez toujours avec précautions.

12. Laissez refroidir le plateau avant de retirer le pain. Utilisez une spatule qui ne colle pas pour délicatement décoller les bords du pain du plateau.
13. Retournez le plateau sur une grille de refroidissement ou une surface de travail propre et secouez délicatement jusqu'à ce que le pain tombe.
14. Laissez refroidir le pain durant environ 20 minutes avant de le couper. Il est recommandé de couper le pain à l'aide d'un couteau électrique ou d'un couteau à dents. Evitez les couteaux à fruits ou les couteaux de cuisine sous peine de risquer de déformer le pain.
15. Si vous n'êtes pas présent ou que vous n'avez pas appuyé sur la touche START/STOP à la fin de la cuisson, le pain sera automatiquement maintenu au chaud durant 1 heure. Une fois ce délai écoulé, l'appareil va émettre 10 bips d'avertissement.
16. Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil ou que vous avez fini de vous en servir, débranchez le cordon d'alimentation.

Note : Avant de couper le pain, utilisez le croche pour retirer la spatule de pétrissage cachée sous le pain. Le pain est chaud, ne retirez jamais la spatule avec vos mains.

Note : Si vous n'avez pas mangé tout le pain, nous vous conseillons de le conserver dans un sac plastique scellé. Le pain peut être conservé durant environ 3 jours à température ambiante, si vous devez le conserver plus longtemps, mettez-le dans un sac scellé et placez le tout au réfrigérateur. La durée de conservation est alors de près de 10 jours. Le pain fait maison n'ayant pas d'agents conservateurs, la durée de conservation ne dépasse généralement pas celle du pain du commerce.

Introduction spéciale

1. Préparations rapides pour pains

Les préparations rapides pour pains sont faites de levure chimique ou de bicarbonate de soude activés par la chaleur et l'humidité. Pour des pains rapides parfaits, il est conseillé de placer tous le liquide au fond de la plaque de cuisson, puis de placer les ingrédients secs au dessus. Durant le mélange initial du pain rapide, les ingrédients secs peuvent s'accumuler dans les coins du plateau. Il est nécessaire d'aider la machine pour éviter les grumeaux.

2. A propos du programme ultra rapide

La machine à cuire le pain peut préparer du pain en 1 heure et 38 minutes avec le programme rapide. Veuillez noter que vous devez utiliser de l'eau chaude à 48° - 50°C, utilisez un thermomètre de cuisine pour mesurer la température.

L'effet de la température est primordial à la cuisson. Si la température de l'eau est trop faible, le pain ne va pas prendre les dimensions prévues. Si la température est trop élevée, les levures seront détruites avant de monter, ce qui diminue les performances de la cuisson.

Programmes des menus

PROGRAMME REGLAGE	1. BASIC		2. WHOLE WHEAT		3. FRENCH		4. QUICK	5. SWEAT		6. CAKE
	2.0LB	1.5LB	2.0LB	1.5LB	2.0LB	1.5LB	2.0LB	2.0LB	1.5LB	
	3:00	2:55	3:40	3:32	3:50	3:40	2:10	2:50	2:45	1:50
KNEAD1	10	10	10	9	18	16	10	10	10	6
RISE1	20	20	25	25	40	40	10	5	5	5
KNEAD2	5	5	5	3	2	2	N/A	5	5	N/A
	5A	5A	5A	5A	10A	7A	5A	5A	5A	5A
	5	5	10	10	10	10	5	10	10	5
RISE2	25	25	35	35	30	30	N/A	33	32	9
RISE3	45	45	65	65	50	50	30	40	40	N/A
BAKE	35	32	35	32	40	37	50	37	33	65
	30	28	30	28	30	28	20	25	25	15
KEEPWARM	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60

PROGRAMME REGLAGE	7. JAM	8. DOUGH	9. ULTRA-FAST		10. BREAK	11. DESSERT	12. HOME MADE
	1:20	1:30	2.0LB	1.5LB	0:10	1:38	3:00
			1:38	1:28			
KNEAD1	N/A	20	10A	10A	N/A	13	6---14
RISE1	15 Chauffage	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	20-60
KNEAD2	N/A	N/A	5	5	N/A	N/A	(0-15A)+5
RISE2	N/A	30	N/A	N/A	N/A	N/A	5-120
RISE3	45 Chauffage et pétrissage	40	33	28	N/A	25	0-120
BAKE	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	60	0-80
	REST 20	N/A	50	45	10-60	N/A	
KEEPWARM	N/A	N/A	60	60	60	60	0-60

- Les chiffres ci-dessus indiquent les durées en minutes, sauf indication contraire.
- La lettre A suivie d'un chiffre signifie des indications sonores. Vous pouvez ajouter des ingrédients dans le plateau de cuisson lorsque vous entendez les bips.
- L'indication "N/A" signifie que l'étape concernée n'existe pas pour ce programme.
- Le menu des programmes n'a qu'une valeur de référence.
- LB signifie « livre », soit environ 500g.

Nettoyage et entretien

Déconnectez l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

- Plateau de cuisson : Retirez le plateau de cuisson en le faisant pivoter dans le sens inverse des aiguilles d'une montre avant de le saisir par la poignée. Essuyez l'intérieur et l'extérieur du plateau avec un chiffon humide, n'utilisez pas d'agents ou de matériaux abrasifs afin de protéger le revêtement anti-adhérence. Le plateau doit être complètement sec avant d'être remis en place.
Note : Remplacez le plateau de cuisson et faites-le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre. S'il ne peut être remis en place, ajustez légèrement pour corriger sa position avant de l'enfoncer.
- Spatule à pétrir : Si la spatule se retire difficilement du pain, utilisez le crochet. Essuyez également attentivement la spatule à l'aide d'un chiffon humide en coton. Le plateau de cuisson et la spatule à pétrir peuvent être lavés au lave-vaisselle.
- Logement : Essuyez délicatement la surface externe avec un chiffon mouillé. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs car ils abîment le revêtement de la surface. N'immergez jamais le logement dans l'eau pour le nettoyer.
Note : Il est conseillé de ne pas enlever le couvercle pour le nettoyage.
- Avant que la machine à cuire le pain ne soit rangée pour être stockée, assurez-vous qu'elle soit complètement refroidie, propre et sèche et que le couvercle soit bien refermé.

Introduction des ingrédients pour le pain

1. Farine pour le pain

La farine pour le pain contient beaucoup de gluten riche (elle peut également être dénommée farine riche en gluten, contenant beaucoup de protéines), elle a une bonne élasticité et permet au pain de maintenir sa forme après avoir monté. Comme la quantité de gluten est plus importante que pour de la farine classique, elle peut être utilisée pour cuire des pains plus gros et avec de fibres internes de meilleure qualité. La farine pour le pain est l'ingrédient le plus important pour faire du pain.

2. Farine classique

Farine ne contenant pas de levure, utilisable pour faire du pain rapide.

3. Farine au blé entier

La farine au blé entier est moulue à partir du grain, elle contient la peau du grain et du gluten. La farine au blé entier est plus lourde et plus nutritive que la farine classique. Les pains faits avec de la farine au blé entier sont généralement de petites dimensions. De nombreuses recettes combinent la farine au blé entier et de la farine pour le pain afin d'obtenir le meilleur résultat possible.

4. Farine au blé noir

La farine au blé noir est une sorte de farine riche en fibre, similaire à la farine au blé complet. Pour obtenir de grandes dimensions après la montée, elle doit être utilisée en combinaison avec une grande quantité de farine pour le pain.

5. Levure chimique

Un type de farine contenant de la poudre à lever, elle est utilisée spécialement pour faire des gâteaux.

6. Amidon de maïs et farine d'avoine

L'amidon de maïs et la farine d'avoine sont obtenus respectivement à partir de maïs et d'avoine. Il s'agit d'additifs pour la préparation du pain de campagne qui sont utilisés pour améliorer le goût et la texture.

7. Sucre

Le sucre est un ingrédient très important pour améliorer le goût et la couleur du pain. Il est également considéré pour son rôle avec la levure. Le sucre blanc est très utilisé, le sucre brun, le sucre en poudre ou le sucre de canne peuvent être considérés comme des ingrédients particuliers.

8. Levure

Après le processus de levage, la levure produit du dioxyde de carbone. Le dioxyde de carbone fait monter le pain et amollit les fibres internes. Toutefois, les levures rapides nécessitent des glucides présents dans le sucre et la farine.

1 cuiller à café (cac) de levure sèche active = 3/4 cac de levure instantanée

1.5 cac de levure sèche active = 1 cac de levure instantanée

2 cac de levure sèche active = 1.5 cac de levure instantanée

La levure doit être conservée au réfrigérateur car les champignons qu'elle contient seront tués à haute température. Vérifiez la date de production et le temps de conservation avant utilisation. Remettez-la dès que possible dans le réfrigérateur après chaque utilisation. Les pains qui ne lèvent pas sont en générale dus à une mauvaise levure.

Les méthodes décrites ci-dessous vous permettent de vérifier si votre levure est fraîche et active.

(1) pour 1/2 verre d'eau chaude (45-50°C) dans le verre mesureur.

(2) versez 1 cac de sucre blanc dans le verre et remuer, puis versez 2 cac de levure dans l'eau.

(3) Placez le verre mesureur dans un endroit chaud durant environ 10 minutes. Ne remuez pas l'eau.

(4) Il doit y avoir au plus un verre de mousse, faute de quoi la levure est passée ou inactive.

9. Sel

Le sel est nécessaire pour améliorer le goût et la couleur de la croûte. Le sel peut toutefois également empêcher la levure de monter. N'utilisez jamais une quantité de sel trop importante dans une recette. Le pain serait plus volumineux sans sel.

10. Oeuf

Les œufs peuvent améliorer la texture du pain, le rendre plus nourrissant et plus volumineux. Les coquilles doivent être ôtées et les œufs mélangés.

11. Graisse, beurre et huile végétale

Les graisses peuvent amollir le pain et allonger le temps de conservation. Le beurre doit être fondu ou débité en petits morceaux avant d'être utilisé.

12. Levure chimique

La levure chimique est utilisée pour faire monter le pain à cuisson ultra rapide et les gâteaux. Comme elle monte de façon instantanée et peut produire de l'air, des bulles vont apparaître pour amollir la texture du pain.

13. bicarbonate de soude

Similaire à la levure chimique, peut également être utilisé en combinaison avec la levure chimique.

14. Eau et autres liquides

L'eau est un ingrédient essentiel pour faire du pain. En général, la température optimale de l'eau est comprise entre 20 et 25°C. L'eau peut être remplacée par du lait frais ou de l'eau mélangées avec 2% de lait en poudre qui permettent d'améliorer le goût du pain et la coloration de la croûte. Certaines recettes nécessitent du jus pour améliorer le goût, comme par exemple du jus de pommes, d'oranges, de citron, etc.

Mesure des ingrédients

Une étape importante pour faire du bon pain consiste à disposer des bonnes quantités de chaque ingrédient. Il est fortement conseillé d'utiliser un verre mesureur ou un doseur pour obtenir des quantités adéquates, la qualité du pain en dépendant fortement.

- Mesure des ingrédients liquides

L'eau, le lait frais ou la solution de lait en poudre doivent être mesurées à l'aide d'un verre mesureur. Observez le niveau du verre en maintenant le verre au niveau de vos yeux. Lorsque vous mesurez l'huile de cuisine ou d'autres ingrédients, lavez le verre mesureur avant d'ajouter d'autres ingrédients.

- Mesure des ingrédients solides

La mesure des ingrédients solide doit être effectuée en versant délicatement ces ingrédients dans le verre mesureur, puis, une fois qu'il est plein, et tassant à l'aide d'un couteau. Si vous dépassez le niveau prescrit en ajoutant un peu plus de produit, cette quantité supplémentaire peut altérer l'équilibre de la recette. Lorsque vous mesurez de petites quantités d'ingrédients solides, le doseur doit être utilisé. Les mesures doivent être effectuées à plat, sans dépasser les bords du mesureur car le respect des quantités est critique pour l'équilibre de la recette.

- Séquence d'ajout

La séquence d'ajout des ingrédients doit être respectée. En général elle se déroule de la façon suivante : les ingrédients liquides, les œufs, le sel, le lait en poudre, etc. Lorsque vous ajoutez les ingrédients, la farine ne peut être en contact avec aucun liquide. La levure ne peut être disposée que sur la farine sèche. La levure ne peut être en contact avec le sel. Une fois que la farine a été pétrie durant un certain temps, un bip va vous indiquer le moment où verser les fruits dans le mélange. Si les fruits sont ajoutés trop tôt, le goût en sera diminué après un mélange trop long. Lorsque vous utilisez la fonction de mise en route différée avec une durée importante, n'utilisez jamais d'ingrédients périssables comme des œufs ou des fruits.

GUIDE DE RESOLUTION DES PROBLEMES

No.	Problème	Cause	Solution
1	Fumée sortant de l'orifice de ventilation lors de la cuisson	Certains ingrédients adhèrent à l'élément chauffant ou près de lui, pour la première utilisation, à l'huile restée sur l'élément chauffant.	Débranchez la machine à faire le pain et nettoyez l'élément de chauffage en faisant attention à ne pas vous brûler lors de la première utilisation, d'un fonctionnement à sec et de l'ouverture du couvercle.
2	La croûte sous le pain est trop épaisse	Le pain a été gardé au chaud trop longtemps dans l'appareil et a perdu trop d'eau.	Retirez le pain rapidement, sans le garder au chaud.
3	Le pain est très difficile à sortir	Le pétrin colle trop à l'axe dans le plat de cuisson.	Après avoir sorti le pain, versez de l'eau chaude sur le plat de cuisson et immergez le pétrin durant 10 minutes, puis retirez-le et nettoyez.
4	Les ingrédients ne sont pas bien mélangés et cuisent mal	1. Le programme sélectionné n'est pas adapté	Sélectionnez le programme adapté
		2. Le couvercle a été ouvert à plusieurs reprises après utilisation et le pain est sec, pas de coloration brune de la croûte	N'ouvrez pas le couvercle avant la fin
		3. La résistance à la spatule est trop importante et elle ne peut pas évoluer de façon correcte.	Vérifiez l'orifice de la spatule, puis sortez le plat de cuisson et faites fonctionner sans charge. Si le fonctionnement n'est pas normal, contactez l'assistance.
5	Affiche "H:HH" après avoir appuyé sur la touche "start/stop"	La température dans la machine est trop élevée pour faire du pain.	Appuyez sur la touche "start/stop" et débranchez l'appareil, puis retirez le plat de cuisson et ouvrez jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.
6	Le moteur fait du bruit mais la pâte n'est pas mélangée.	Le plat est mal fixé ou bien la pâte est trop volumineuse pour être mélangée.	Vérifiez si le plat est bien fixé et si la pâte est faite en respectant la recette, avec les bonnes quantités de chaque ingrédient.
7	Le pain est trop gros pour refermer le couvercle	Il y a trop de levure, de farine ou d'eau ou la température est trop élevée.	Vérifiez les quantités citées, réduisez en fonction des besoins pour respecter les indications de la recette.
8	Le pain est trop petit ou la préparation n'a pas monté	Il n'y a pas de levure, ou la quantité est trop faible, de plus, la levure peut ne pas être très efficace car la température de l'eau est trop élevée	Vérifiez la quantité et la qualité de la levure, augmentez la température de façon adéquate.

		ou bien la levure est en contact avec le sel, ou la température ambiante est trop basse.	
9	Il y a une telle quantité de pâte qu'elle déborde du plat	La quantité de liquides est trop importante, ainsi que celle de levure.	Réduisez la quantité de liquides et augmentez la rigidité de la pâte
10	Le pain s'effondre au milieu lorsque vous cuisez la pâte	1. La farine utilisée n'est pas assez forte et ne peut faire monter la pâte	Utilisez de la farine pour le pain ou une poudre plus puissante.
		2. La levure est trop rapide ou sa température est trop élevée.	Utilisez de la levure à température ambiante.
		3. Un excès d'eau rend la pâte trop humide et souple.	Ajustez la quantité d'eau de la recette en fonction de la capacité d'absorption d'eau.
11	Le pain est très lourd et sa structure trop dense.	1. Il y a trop de farine ou pas assez d'eau.	Réduisez la quantité de farine ou augmentez la quantité d'eau.
		2. Il y a trop de fruits ou trop de farine au blé entier.	Réduisez la quantité des ingrédients concernés et ajoutez de la levure.
12	Le centre du pain est creux.	1. Il y a trop d'eau ou de levure ou bien pas de sel.	Réduisez la quantité d'eau ou de levure et vérifiez le sel.
		2. La température de l'eau est trop élevée	Vérifiez la température de l'eau
13	La surface du pain colle à la poudre sèche	1. Il y a trop d'éléments visqueux dans le pain, comme du beurre, des bananes, etc.	N'ajoutez pas d'ingrédients visqueux dans le pain.
		2. Le mélange est mal fait par manque d'eau.	Vérifiez l'eau et l'état mécanique de l'appareil.
14	La croûte est trop épaisse et la couleur trop foncée lorsque vous faites de gâteaux ou des préparations avec trop de sucre.	Les recettes et les ingrédients ont une grande influence sur la fabrication du pain, la couleur à la cuisson peut devenir très foncée s'il y a trop de sucre.	Si la couleur à la cuisson est trop foncée pour la recette à cause d'un excès de sucre, appuyez sur start/stop pour interrompre le programme 5 à 10 minutes à l'avance. Avant de retirer le pain, laissez-le 20 minutes dans l'appareil avec le couvercle refermé.

Renseignements pour la protection de l'environnement



Ce produit ne devrait pas être mis dans les déchets ménager à la fin de son existence mais doit être remis à un point de ralliement pour des produits électroménager et électronique. Ce symbole sur article, mode d'emploi et boîte vous indique ce recyclage. Les matières de cet article sont appropriées pour recyclage. Par le recyclage des appareils ou de ses matières premières vous contribuez à la protection de notre environnement.



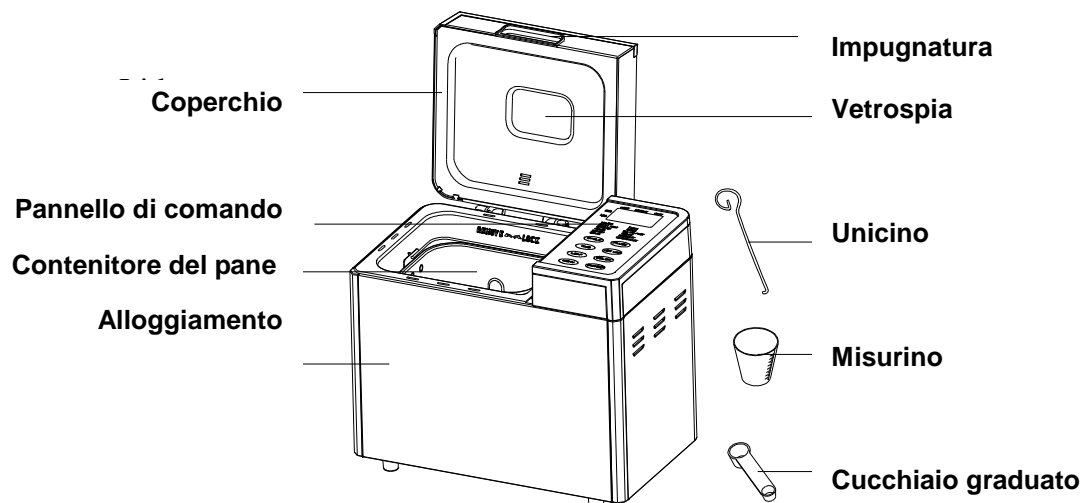
Renseignez-vous auprès des autorités locales pour cet endroit de rassemblement.

Istruzioni di sicurezza generale

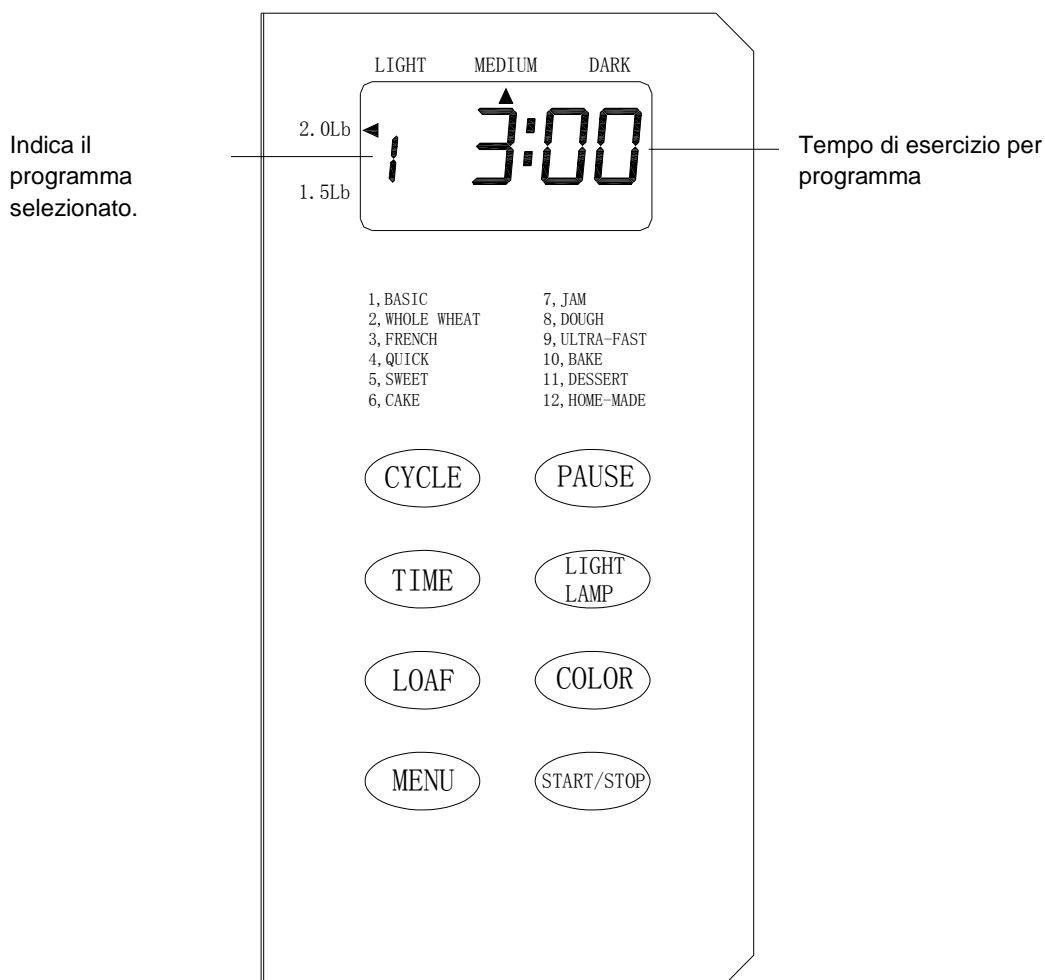
Controllare che la tensione dell'alimentazione corrisponda con quella indicata nella targhetta di classificazione dell'apparecchio.

- Prima di far usare a qualcuno questo dispositivo si prega di leggere attentamente il manuale d'istruzioni e tenerlo in modo da poterlo controllare in futuro.
- Si prega di tenere queste istruzioni, il certificato di garanzia, la ricevuta di acquisto e, se possibile, il cartone con l'imballaggio interno!
- Il dispositivo è inteso esclusivamente per uso privato e non commerciale! Tenerlo lontano dal calore diretto, sole e umidità e proteggerlo da urti con oggetti affilati.
- Togliere sempre la spina dalla presa tutte le volte che il dispositivo non viene usato, quando si attaccano gli accessori, quando si pulisce il dispositivo o quando si ha qualche disturbo. Prima spegnere il dispositivo. Tirare la spina, non il cavo.
- Questo apparecchio non è inteso per l'uso da parte di persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza e conoscenza (inclusi bambini), se non sono supervisionate o istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile per la loro sicurezza.
- Per proteggere i bambini dai pericoli degli apparecchi elettrici, non lasciarli mai senza controllo con il dispositivo. Di conseguenza, quando si sceglie il luogo per il dispositivo, si deve farlo in modo che i bambini non vi abbiano accesso. Fare attenzione che il cavo non penzoli.
- Controllare regolarmente che il dispositivo, la spina e il cavo non siano danneggiati. Se c'è un qualche danno, il dispositivo non dovrebbe essere usato ma l'apparecchio deve essere riparato da un tecnico qualificato in modo da evitare un qualsiasi pericolo. Devono essere usate solo pezzi di ricambio originali.
- Un filo o una spina danneggiata devono essere sostituiti da un tecnico autorizzato per evitare un rischio. Non riparare da se il dispositivo.
- Tenere il dispositivo e il cavo lontano da calore, luce diretta del sole, umidità, bordi affilati e simili.
- Non usare mai il dispositivo senza controllo! Spegnerlo il dispositivo tutte le volte che non si usa, anche se solo per un momento.
- Non usare il dispositivo all'aperto.
- In nessuna circostanza il dispositivo deve essere messo in acqua o altro liquido, o entrare in contatto con essi. Non usare il dispositivo con mani bagnate o umide.
- Se il dispositivo diventasse umido o bagnato, togliere la spina dalla presa immediatamente. Non toccare l'acqua.
- Usare il dispositivo solo per lo scopo per cui è inteso.

Elenco dei componenti



Pannello di comando



Dopo l'accensione

Non appena l'impastatrice è collegata all'alimentazione, si sente un bip e il display visualizza "1 3:00". tuttavia, i due puntini tra "3" e "00" non lampeggiano continuamente. "1" è il programma default. Le frecce puntano su '2lb' (900gr.) e MEDIUM. Si tratta delle impostazioni default.

Start/stop

Per avviare e interrompere il programma di impasto selezionato.

Per avviare un programma, sfiorare il tasto **"START/STOP"** una volta. Si sente un breve suono e i due puntini nel display durata cominciano a lampeggiare: il programma si avvia. Quando il programma si è avviato, tutti gli altri tasti sono inattivati tranne i tasti **START/STOP, LIGHT LAMP e PAUSE**.

Per interrompere il programma, sfiorare il tasto **"START/STOP"** per circa 1,5 secondi. Si sente un bip; significa che il programma è stato interrotto. Questa funzione aiuta a prevenire interruzioni accidentali del programma.

Menu

Viene utilizzato per impostare programmi diversi. Ogni volta che viene sfiorato (e si sente un breve bip), viene selezionato un programma diverso. Se il tasto viene sfiorato in modo discontinuo, vengono visualizzati ciclicamente a 12 menu sul display LCD. Selezionare il programma desiderato. Le funzioni dei 12 menu vengono illustrate di seguito.

- 1. Basic:** impasto, lievitazione e realizzazione di pane normale. È possibile aggiungere ingredienti per migliorare il sapore.
- 2. Whole wheat:** impasto, lievitazione e realizzazione di pane integrale. Si consiglia di non utilizzare la funzione Ritardo per non peggiorare la qualità del prodotto ottenuto.
- 3. French:** impasto, lievitazione e realizzazione con tempo di lievitazione prolungato. Il pane realizzato con questo menu presenterà una crosta più croccante e una struttura più "allentata".
- 4. Quick:** impasto, lievitazione e realizzazione di pagnotte in un tempo inferiore che il pane "Basic". Il pane realizzato con queste impostazioni è di solito più piccolo e presenta una struttura più "stretta".
- 5. Sweet:** impasto, lievitazione e realizzazione di pane dolce. È possibile inoltre aggiungere ingredienti per migliorare il sapore.
- 6. Cake:** impasto, lievitazione e realizzazione; lievitazione con bicarbonato di sodio o polvere lievitante.
- 7. Jam:** marmellate e gelatine bollenti. Frutta e verdure devono essere fatti a pezzi prima di essere inseriti nel contenitore del pane.
- 8. Dough:** impasto e lievitazione, ma senza realizzazione. Rimuovere l'impasto e utilizzarlo per realizzare pane arrotolato pizza, pane al vapore ecc.
- 9. Ultra fast:** impasto, lievitazione e realizzazione di pagnotte in poco tempo, pane con struttura "stretta".
- 10. Bake:** soltanto realizzazione, senza impasto e lievitazione. Utilizzato anche per aumentare il tempo di realizzazione secondo impostazioni selezionate specificamente.
- 11. Dessert:** impasto, lievitazione e realizzazione di dessert.
- 12. Home made:** programma personalizzabile da parte dei clienti per resettare i tempi di impasto, lievitazione, realizzazione e mantenimento in caldo.

La durata di ogni programma è illustrata come segue :

KNEAD1:	6-14 minuti
RISE1:	20-60 minuti
KNEAD2:	5-20 minuti
RISE2:	5-120 minuti
RISE3:	0-120 minuti
BAKE:	0-80 minuti
KEEP WARM:	0-60 minuti

Sotto il menu Home Made,

a) Sfiocare una volta il tasto **CYCLE**, l'LCD visualizza IMPASTO 1; sfiorare quindi il tasto **TIME** per

impostare i minuti e sfiorare CYCLE per confermare la durata;

b) Sfiore **CYCLE** per passare al punto successivo, l'LCD visualizza LIEVITAZIONE 1; premere quindi il tasto **TIME** per impostare i minuti; il numero aumenta rapidamente se viene tenuto il tasto TIME. Sfiore nuovamente **CYCLE** per confermare.

c) Procedere allo stesso modo per i vari punti. Alla fine, sfiorare il tasto **Start/stop** per uscire dalle impostazioni.

d) Sfiore nuovamente il tasto **Start/stop** per attivare la funzione.

Nota: le impostazioni possono essere memorizzate e utilizzate nuovamente.

Color

Con il tasto è possibile selezionare colore della crosta LIGHT, MEDIUM o DARK.

Loaf

Premere il tasto per selezionare la grandezza del pane. Notare che il tempo di esercizio totale può variare molto a seconda della grandezza del pane.

Time

Se si desidera che l'apparecchio non entri in funzione immediatamente, premere il tasto per impostare il tempo di ritardo.

Per impostare la funzione di ritardo, procedure come segue:

1) Selezionare menu, colore, dimensioni della pagnotta.

2) Impostare il tempo di ritardo con il tasto TIME. Il tempo di ritardo deve includere il tempo di esercizio del menu selezionato. Se ad es. ora sono le 8:30PM e si desidera che il pane sia pronto alle 7:00AM del giorno successivo, il tempo di ritardo deve essere di 10 ore e 30 minuti. Sfiore il tasto TIME continuamente finché il display non visualizza 10:30. Tutte le volte che si sfiora il tasto il tempo di ritardo aumenta di 10 minuti.

3) Sfiore il tasto STOP/START per attivare il programma di ritardo. È possibile vedere il puntino lampeggiare e l'LCD inizia il conto alla rovescia per il tempo rimanente.

Notare che il ritardo Massimo è 13 ore. Non impiegare ingredienti deperibili come uova, latte fresco, frutta e cipolle nel menu ritardato.

Light lamp

Sfiore il tasto una volta; la spia si accende per mostrare il funzionamento. Entro un minuto, se il tasto non viene sfiorato nuovamente, la spia si spegne. Dopo 1 minuto non occorre sfiorare il tasto, la spia si spegne automaticamente.

Pause

Dopo l'avvio della procedura, è possibile sfiorare il tasto PAUSE per interrompere il programma in ogni momento. Il programma viene messo in pausa ma le impostazioni vengono memorizzate, il tempo rimanente lampeggia sul LCD. Sfiore nuovamente il tasto PAUSE; il programma continua.

Mantenimento in caldo

Il pane può essere tenuto automaticamente il caldo per 1 ore dopo che è stato impastato. Se si desidera tirare fuori il pane tenuto in caldo, spegnere il programma sfiorando il tasto START/STOP.

Memoria

Se l'alimentazione è stata interrotta mentre il pane veniva impastato, il processo di impasto viene continuato automaticamente entro 10 minuti, anche senza sfiorare il tasto "START/STOP". Se il tempo di interruzione supera 10 minuti, la memoria non può essere mantenuta; è necessario gettare gli ingredienti nel contenitore per il pane, riempire il contenitore con nuovi ingredienti e riavviare l'impastatrice. Se l'impasto non ha cominciato a lievitare quando viene scollegata l'alimentazione, è possibile sfiorare direttamente "START/STOP" per continuare il programma dall'inizio.

Ambiente

L'impastatrice funziona in una vasta gamma di temperature, ma si possono ottenere pagnotte di grandezza diversa a seconda che la stanza sia molto calda o molto fredda. Suggeriamo una temperature ambiente tra 15 °C e 34°C.

Display avvertimento

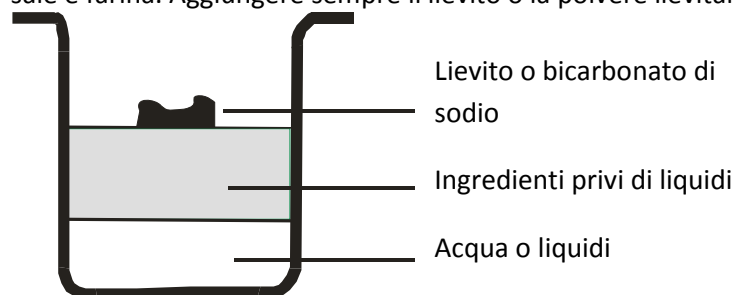
1. Se il display mostra "H HH" dopo l'avviamento del programma, la temperatura interna è ancora troppo alta. A questo punto il programma deve essere interrotto. Aprire il coperchio e far raffreddare la macchina per 10/20 minuti.
2. Se il display visualizza "E E0" oppure "E E1" dopo che è stato sfiorato il tasto START/STOP, il sensore di temperatura presenta anomalie; si prega di far controllare attentamente il sensore da un professionista autorizzato.

Prima di utilizzare l'impastatrice per la prima volta

1. Controllare che tutte le parti e gli accessori siano completi e non abbiano subito danni.
2. Pulire tutte le parti come indicato nella sezione "Pulizia e manutenzione".
3. Impostare l'impastatrice sul modo BAKE e impastare a vuoto per circa 10 minuti. Lasciare raffreddare l'impastatrice e pulire nuovamente tutte le parti amovibili.
4. Asciugare perfettamente tutte le parti e rimontarle. L'apparecchio è pronto per l'uso.

Come fare il pane

1. Mettere il contenitore del pane in posizione corretta e girarlo quindi in senso orario finché non scatta in posizione. Fissare la lama d'impasto sul manicotti guida. Si consiglia di riempire il foro con margarina resistente alle alte temperature prima di collocare in posizione la lama d'impasto per evitare che l'impasto si attacchi alla lama d'impasto e per facilitare il distacco del pane dalla lama d'impasto.
2. Collocare gli ingredienti nel contenitore del pane. Procedere nell'ordine indicato nella ricetta. Di solito vengono versati nel contenitore prima l'acqua o i liquidi, quindi vengono aggiunti zucchero, sale e farina. Aggiungere sempre il lievito o la polvere lievitante alla fine.



Nota: le quantità massime di farina e lievito dipendono dalla ricetta.

3. Disporre la farina a Fontana con l'aiuto delle dita ed aggiungere lievito controllando che non venga in contatto con il liquido oppure il sale.
4. Chiudere gentilmente il coperchio e inserire la spina nella presa di rete.
5. Sfiore il tasto Menu finché non viene selezionato il programma desiderato.
6. Sfiore il tasto COLOR per selezionare il colore desiderato per la crosta.
7. Sfiore il tasto LOAF per selezionare la misura desiderata. (1.5LB o 2.0LB)
8. Impostare il tempo di ritardo sfiorando il tasto Durata. È possibile bypassare questo punto se si desidera che l'impastatrice cominci a impastare immediatamente.
9. Sfiore il tasto START/STOP per circa 2 secondi per avviare il processo.
10. Durante il funzionamento dei programmi BASIC, WHOLE WHEAT, FRENCH, QUICK, SWEET, CAKE, ULTRA-FAST e HOME-MADE si sentono alcuni bip quando è necessario aggiungere ingredienti. Aprire il coperchio e inserire alcuni ingredienti. È possibile che fuoriesca vapore dalla ventola nel coperchio durante il processo di impasto. Ciò è del tutto normale.

11. Quando il processo è completato, si sente un bip. È possibile sfiorare il tasto START/STOP per circa 2 secondi per interrompere il processo ed estrarre il pane. Aprire il coperchio e con il forno a temperatura media, girare il contenitore del pane in senso anti-orario ed estrarlo.

Attenzione: il contenitore del pane e il pane possono essere molto caldi! Maneggiare sempre con cura.

12. Lasciar raffreddare il contenitore del pane prima di togliere il pane. Staccare delicatamente i lati del pane dal contenitore con la spatola anti-aderente.

13. Capovolgere il contenitore del pane su una griglia per far raffreddare il pane oppure pulire la superficie di cottura e scuotere delicatamente finché il pane non fuoriesce dal contenitore.

14. Lasciar raffreddare il pane per circa 20 minuti prima di tagliarlo a fette. Si consiglia di tagliare il pane a fette con un cutter elettrico o un cutter dentale. Se non si dispone di questi due attrezzi, servirsi di un coltello da frutta o di un coltello da cucina per non deformare il pane.

15. Se non vi trovate all'interno della stanza o non avete sfiorato il tasto START/STOP al termine del programma, il pane viene mantenuto automaticamente in caldo per un'ora; al termine di questa operazione, si sentono 10 bip.

16. Sfilare la spina dalla presa quando l'apparecchio non viene utilizzato oppure dopo averlo utilizzato.

Nota: prima di tagliare la pagnotta, utilizzare l'uncino per rimuovere la lama di impasto nascosta sul fondo della pagnotta. La pagnotta è calda, non rimuovere mai la lama d'impasto con le mani.

Nota: se rimane un pezzo di pane, si consiglia di conservare il pane rimanente in un sacchetto di plastica oppure un contenitore sigillati. Il pane può essere conservato per circa tre giorni a temperatura ambiente. Se occorre conservare il pane per periodi più lunghi, utilizzare un sacchetto di plastica o un contenitore sigillati e collocarli in frigorifero. In questo caso il pane può essere conservato per dieci giorni al massimo. Poiché il pane fatto in casa non contiene additivi, il tempo di conservazione non supera di solito quello sul mercato.

Introduzione speciale

1. Per pane veloce

Il pane veloce si realizza con polvere lievitante o bicarbonato di sodio attivato da umidità e calore. Per un pane veloce perfetto, si suggerisce di collocare tutto il liquido sul fondo del contenitore del pane e gli ingredienti senza liquidi nella parte superiore. Durante la miscelazione iniziale del pane rapido, gli ingredienti privi di liquido possono raccogliersi agli angoli del contenitore. Aiutare la macchina nell'operazione di miscelazione per evitare la formazione di grumi.

2. Informazioni sul programma ultrarapido

L'impastatrice può impastare pagnotte in 1 ore e 38 minuti con il programma rapido. Si prega di notare che l'acqua non deve essere più calda di 48—50°C; controllare quindi la temperatura dell'acqua con un termometro. La temperatura ha una grande influenza sulla qualità dell'impasto. Se la temperatura dell'acqua è troppo bassa, il pane non lievita a sufficienza. Se la temperatura dell'acqua è troppo alta, i funghi contenuti nel lievito vengono uccisi prima che la lievitazione abbia inizio, con conseguente ripercussione negativa sulla qualità dell'impasto.

Programma Menu

PROGRAMMA CICLO PROCESSO IMPOSTAZ.	1. BASIC		2. WHOLE WHEAT		3. FRENCH		4. QUICK	5. SWEAT		6. CAKE
	2.0LB	1.5LB	2.0LB	1.5LB	2.0LB	1.5LB	2.0LB	2.0LB	1.5LB	
	3:00	2:55	3:40	3:32	3:50	3:40	2:10	2:50	2:45	1:50
KNEAD1	10	10	10	9	18	16	10	10	10	6
RISE1	20	20	25	25	40	40	10	5	5	5
KNEAD2	5	5	5	3	2	2	N/A	5	5	N/A
	5A	5A	5A	5A	10A	7A	5A	5A	5A	5A
	5	5	10	10	10	10	5	10	10	5
RISE2	25	25	35	35	30	30	N/A	33	32	9
RISE3	45	45	65	65	50	50	30	40	40	N/A
BAKE	35	32	35	32	40	37	50	37	33	65
	30	28	30	28	30	28	20	25	25	15
KEEPWARM	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60

PROGRAMMA CICLO PROCESSO IMPOSTAZ.	7. JAM	8. DOUGH	9. ULTRA-FAST		10.BREAK	11.DESSERT	12.HOME MADE
	1:20	1:30	2.0LB	1.5LB	0:10	1:38	3:00
			1:38	1:28			
KNEAD1	N/A	20	10A	10A	N/A	13	6---14
RISE1	15 Riscald.	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	20-60
KNEAD2	N/A	N/A	5	5	N/A	N/A	(0-15A)+5
RISE2	N/A	30	N/A	N/A	N/A	N/A	5-120
RISE3	45 Impasto e riscald.	40	33	28	N/A	25	0-120
BAKE	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	60	0-80
	RIPOSO 20	N/A	50	45	10-60	N/A	
KEEPWARM	N/A	N/A	60	60	60	60	0-60

- L'unità di misura della figura soprariportata è minuti a meno che non diversamente indicato.
- La lettera A seguita dalla figura significa Richiamo bip. È possibile aggiungere ingredienti nel contenitore del pane quando si sente un bip.
- "N/A" significa che il punto attuale è stato omesso per questo programma.
- Il programma Menu viene utilizzato soltanto per riferimento.

Pulizia e manutenzione

Scollegare la macchina dall'alimentazione e lasciarla raffreddare prima di pulirla.

- Contenitore del pane: rimuovere il contenitore del pane girandolo in senso anti-orario, quindi tirando la maniglia. Pulire l'interno e l'esterno del contenitore con un o panno umido senza usare oggetti appuntiti o detergenti abrasivi che potrebbero rovinare la protezione anti-aderenza. Asciugare perfettamente il contenitore prima di rimontarlo.
Nota: inserire il contenitore del pane girandolo in senso orario finché non scatta in posizione corretta. Se non è possibile inserirlo, regolare leggermente il contenitore per portarlo in posizione corretta, quindi premerlo verso il basso.
- Lama d'impasto: se è difficile rimuovere la lama d'impasto dal pane, utilizzare l'uncino. Pulire gentilmente la lama con un panno di cotone umido. Sia il contenitore del pane che la lama d'impasto possono essere lavati in lavastoviglie.
- Alloggiamento: pulire gentilmente la superficie esterna dell'alloggiamento con un panno umido. Non utilizzare detergenti abrasivi per la pulizia, per non rovinare la superficie. Non immergere mai l'alloggiamento in acqua per pulirlo.
Nota: si consiglia di non rimuovere il coperchio per effettuare la pulizia.
- Prima di riporre l'impastatrice nel relativo contenitore, assicurarsi che si sia raffreddata, che sia pulita e asciutta e che il coperchio sia chiuso.

Introduzione riguardante gli ingredienti del pane

1. Farina per pane

La farina per pane contiene un'alta percentuale di glutine (E può infatti anche essere detta farina alto contenuto di glutine, particolarmente ricca di proteine). Presenta buona elasticità e tende a rimanere inalterata nelle dimensioni al termine della lievitazione. Poiché il contenuto di glutine è maggiore che nella farina normale, essa può essere utilizzata per impastare pagnotte più grandi e con migliori fibre interne. La farina per pane è l'ingrediente più importante per una buona riuscita del pane.

2. Farina pura

Farina che non contiene polvere lievitante, indicata per la realizzazione del pane espresso.

3. Farina integrale

La farina integrale contiene grano intero, cioè anche la scorza e il glutine. La farina di grano integrale è più pesante e nutriente della farina comune. Il pane impastato con farina integrale è di solito di piccole dimensioni. La maggior parte delle ricette comprende farina integrale o farina per pane per un risultato migliore.

4. Farina nera di grano saraceno

La farina nera di grano saraceno è un tipo di farina ricco di fibre simile alla farina integrale. Per ottenere pagnotte di grandi dimensioni, deve essere utilizzata insieme ad alte percentuali di farina per pane.

5. Farina autolievitante

Un tipo di farina che contiene polvere lievitante; si utilizza per realizzare dolci speciali.

6. Farina di cereali e farina d'avena

La farina di cereali e la farina d'avena contengono appunto una cereali e l'altra avena. Rappresentano gli additivi per impastare il pane integrale e vengono utilizzati per migliorare il sapore e la struttura.

7. Zucchero

Lo zucchero è un ingrediente molto importante per migliorare il sapore dolce e il colore del pane. Rappresenta inoltre un'importante nutrimento nel pane lievitato. Si utilizza soprattutto lo zucchero raffinato. Per ricette speciali possono essere utilizzati anche zucchero di canna, zucchero in grani o zucchero filato.

8. Lievito

Al termine del processo di lievitazione, il lievito produce anidride carbonica che fa aumentare di dimensioni il pane e ne rende le fibre interne più morbide. Tuttavia, per una lievitazione rapida occorrono i carboidrati contenuti nello zucchero e nella farina.

1 cucchiaino da tè di lievito attivo secco = 3/4 di cucchiaino di tè di lievito istantaneo

1,5 cucchiaini da tè di lievito attivo secco = 1 cucchiaino da tè di lievito istantaneo

2 cucchiaini da tè di lievito attivo secco = 1,5 cucchiaini da tè di lievito istantaneo

Il lievito deve essere conservato in frigorifero, poiché il fungo in esso contenuto muore alle alte temperature. Prima di utilizzare il lievito, controllare la data di produzione e quella di scadenza. Collocare nuovamente il lievito in frigorifero immediatamente dopo l'uso. La mancata lievitazione del pane dipende quasi sempre da lievito di cattiva qualità.

Procedendo nel modo sottoindicato è possibile controllare che il lievito sia sempre fresco ed attivo.

(1) Versare 1/2 tazza di acqua calda (45-50°C) in un misurino.

(2) Versare un cucchiaino da tè di zucchero raffinato nella tazza e mescolare, quindi aggiungere 2 cucchiaini di tè di lievito nell'acqua.

(3) Collocare il misurino in un ambiente caldo per circa 10 min. Non mescolare.

(4) La schiuma deve essere pari circa al contenuto di una tazza. In caso contrario il lievito è morto o inattivo.

9. Sale

Il sale è necessario per migliorare il sapore e il colore della crosta. Il sale può però anche ostacolare la lievitazione del pane. Non utilizzare mai una quantità eccessiva di sale. Il pane lievita di più senza sale.

10. Uovo

Le uova possono migliorare la struttura del pane renderlo più nutriente e grande: Sgusciare e mescolare accuratamente le uova.

11. Margarina, burro e olio vegetale

La margarina serve a rendere il pane soffice e a prolungarne la freschezza. Anche il burro può essere sciolto o tagliato a pezzettini prima dell'uso.

12. Polvere lievitante

La polvere lievitante si usa per far lievitare pane e dolci ultrarapidi. Poiché non è necessario tempo di lievitazione ed è in grado di produrre aria, l'aria forma bolle che ammorbidiscono la struttura del pane con un processo chimico.

13. Bicarbonato di sodio

È simile alla polvere lievitante e può essere utilizzato insieme ad essa.

14. Acqua ed altri liquidi

L'acqua è un ingrediente essenziale per impastare il pane. Si consiglia di utilizzare acqua a temperatura compresa tra 20 e 25°C. Al posto dell'acqua è possibile utilizzare latte fresco oppure acqua e un 2% di latte in polvere, per migliorare il sapore e il colore della crosta del pane. Alcune ricette possono richiedere l'impiego di succo di frutta per migliorare il sapore, come succo di mela, di arancia, di limone e così via.

Dosaggio degli ingredienti

Un punto importante per la realizzazione di un pane di buona qualità è il dosaggio corretto degli ingredienti. Si consiglia fortemente di utilizzare il misurino o il cucchiaino graduato per rispettare il dosaggio indicato nella ricetta e ottenere così pane di buona qualità.

- Dosaggio di ingredienti liquidi

Acqua, latte fresco e soluzioni contenenti latte in polvere possono essere misurate con il misurino. Osservare il livello nel misurino guardandolo in orizzontale. Quando si misurano olio per cottura o altri ingredienti, pulire accuratamente il misurino rimuovendo eventuali resti di altri ingredienti.

- Dosaggio di ingredienti privi di liquidi

Il dosaggio di ingredienti privi di liquidi deve essere fatto aggiungendo delicatamente cucchiainate di ingredienti nel misurino. Quando il misurino è pieno, livellarlo con un coltello. Non riempire mai eccessivamente un misurino per non alterare l'equilibrio tra gli ingredienti della ricetta. Per misurare piccole quantità di ingredienti si consiglia di utilizzare il cucchiaino graduato. Misurare correttamente livellando gli ingredienti, piccole divergenze possono alterare l'equilibrio tra gli ingredienti della ricetta.

- Sequenza di aggiunta

La sequenza di aggiunta degli ingredienti, di solito, è: ingredienti liquidi, uova, sale, latte in polvere ecc. Quando si aggiungono gli ingredienti, la farina non deve imbevverssi completamente di liquido. Il lievito può essere collocato soltanto sulla farina asciutta, e non deve toccare il sale. Quando la farina è stata impastata per un po' dalla lama d'impasto, si sente un bip; è il momento di aggiungere all'impasto gli ingredienti a base di frutta. Se questi ingredienti vengono aggiunti troppo presto, il sapore perde di qualità dopo una miscelazione prolungata. Quando si utilizza la funzione ritardo per periodi prolungati, non aggiungere mai ingredienti deperibili come uova o ingredienti contenenti frutta.

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

N°	Problema	Causa	Soluzione
1	Fumo dal foro di ventilazione quando si impasta	Alcuni ingredienti aderiscono alla serpentina o alla superficie circostante; in caso di primo utilizzo, sulla superficie della serpentina è rimasto olio.	Scollegare l'impastatrice dall'alimentazione e pulire la serpentina; prestare attenzione a non bruciarsi durante il primo utilizzo e le operazioni di asciugatura e apertura del coperchio.
2	La crosta inferiore del pane è troppo spessa.	Il pane viene tenuto in caldo e lasciato nel contenitore del pane a lungo con eccessiva perdita d'acqua.	Tirare subito fuori il pane senza tenerlo in caldo.
3	È molto difficile estrarre il pane	La lama d'impasto aderisce eccessivamente al manicotti nel contenitore del pane.	Dopo aver estratto il pane, versare acqua calda nel contenitore del pane ed immergere la lama d'impasto per 10 minuti, quindi estrarla e pulirla.
4	Gli ingredienti non vengono mescolati in modo uniforme e l'impasto non viene miscelato accuratamente.	1.Programma selezionato non corretto	Selezionare il programma adatto
		2. Al termine del ciclo, il coperchio viene aperto molte volte e il pane è secco, mentre la crosta non è marrone.	Non aprire il coperchio all'ultima lievitazione.
		3.Resistenza eccessiva dell'impasto, per cui la lama d'impasto non può quasi ruotare e mescolare.	Controllare il foro della lama d'impasto, estrarre il contenitore del pane e farlo funzionare senza alimenti . Se non compaiono anomalie, contattare un centro d'assistenza autorizzato.
5	Viene visualizzato "H:HH" dopo che è stato sfiorato il tasto "start/stop".	La temperatura del pane è troppo elevata per fare il pane.	Sfiorare il tasto "start/stop" e scollegare l'impastatrice dall'alimentazione, quindi estrarre il contenitore del pane e aprire e tenere aperto il coperchio finché l'impastatrice non si è raffreddata.
6	Si sente il rumore del motore ma l'impasto non viene accuratamente miscelato.	Il contenitore del pane non è fissato correttamente oppure l'impasto è troppo grande per essere accuratamente miscelato.	Controllare che il contenitore del pane sia fissato correttamente e l'impasto sia realizzato secondo la ricetta e che gli ingredienti siano pesati accuratamente.
7	Il pane è talmente grande che preme sul coperchio.	Troppo lievito, farina oppure acqua o temperatura ambiente eccessiva.	Controllare i fattori sopraindicati, ridurre la quantità a seconda delle condizioni.
8	Il pane è troppo piccolo o non è lievitato.	Lievito assente o insufficiente; lievito non sufficientemente attivo a causa di temperatura dell'acqua eccessiva	Controllare la quantità e le prestazioni del lievito, aumentare la temperatura ambiente.

		oppure lievito misto a sale oppure temperature ambiente inferiore.	
9	L'impasto è tanto grande da traboccare dal contenitore del pane.	La quantità di liquidi è tale da rendere l'impasto soffice; anche il lievito è eccessivo.	Ridurre la quantità di liquidi e rendere l'impasto più duro.
10	Il pane si abbassa al centro dopo essere stato impastato.	1. La farina utilizzata non contiene polvere lievitante potente e non riesce a far lievitare l'impasto.	Utilizzare farina per pane o polvere lievitante più potente.
		2. Il lievito lievita troppo rapidamente perché la temperatura ambiente è troppo alta.	Utilizzare il lievito a temperatura ambiente inferiore
		3. Una quantità eccessiva di acqua rende l'impasto troppo umido e morbido.	Modificare la ricetta tenendo conto della capacità dell'impasto di assorbire acqua.
11	Il pane è molto pesante e la struttura è troppo "stretta".	1. Troppa farina o troppo poca acqua.	Ridurre la quantità di farina o aumentare la quantità d'acqua.
		2. Troppi ingredienti a base di frutta o troppa farina integrale.	Ridurre la quantità degli ingredienti corrispondenti e aumentare la quantità di lievito.
12	La parte centrale del pane presenta cavità dopo che il pane è stato affettato.	1. Eccessiva quantità d'acqua o lievito, o mancanza di sale.	Ridurre la quantità d'acqua o lievito e o controllare la quantità di sale.
		2. Temperatura dell'acqua troppo alta.	Controllare la temperatura dell'acqua.
13	La superficie del pane aderisce alla polvere lievitante.	1. Il pane contiene ingredienti ricchi di glutine come burro, banana ecc.	Non aggiungere al pane ingredienti ricchi di glutine.
		2. Impasto non ben miscelato a causa di insufficiente quantità d'acqua	Controllare il livello dell'acqua e la struttura meccanica dell'impastatrice.
14	La crosta è troppo spessa e il colore è troppo scuro quando si preparano dolci o alimenti con un'a quantità eccessiva di zucchero.	Ricette o ingredienti diversi rivestono grande importanza nella preparazione del pane, il colore diventa molto scuro quando viene utilizzato molto zucchero.	Se il colore è troppo scuro perché si è utilizzata una quantità eccessiva di zucchero, sfiorare start/stop per interrompere il programma 5-10 min. prima della normale durata del programma. Prima di estrarre il pane, tenere il pane oppure il dolce nel contenitore per circa 20 minuti con il coperchio chiuso.

Avvertenza per la tutela dell'ambiente



Come indicato dal simbolo riportato sul prodotto, sulle istruzioni per l'uso oppure sull'imballaggio, una volta terminata la vita utile di questo prodotto, non smaltirlo nei normali rifiuti domestici, bensì portarlo ad un centro di raccolta per il riciclaggio di apparecchi elettrici ed elettronici. I materiali sono riutilizzabili in conformità alla loro marcatura. Con il riutilizzo, il recupero dei materiali oppure altre forme del recupero di apparecchi vecchi si contribuisce in modo importante alla tutela del nostro ambiente. Richiedete all'amministrazione comunale i dati relativi al punto di smaltimento competente.

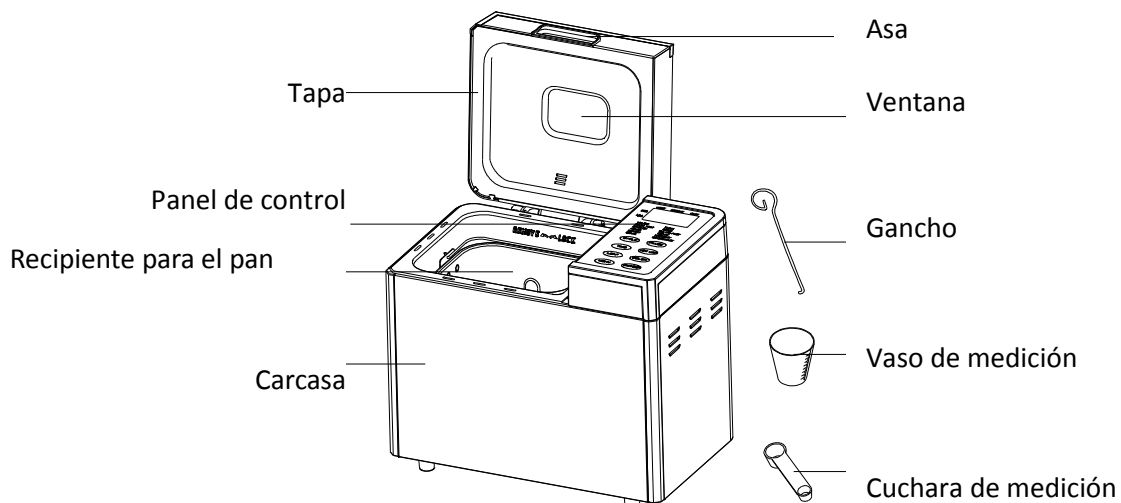


Instrucciones generales de seguridad

Asegúrese de que el voltaje de la toma de corriente se corresponde con el voltaje indicado en la placa de especificaciones del aparato.

- Antes de utilizar el aparato, lea el manual de instrucciones atentamente y consérvelo para futuras consultas.
- Conserve el manual de instrucciones, el certificado de garantía, el recibo de compra y, si es posible, el embalaje original.
- El aparato está diseñado exclusivamente para uso particular y no comercial. Manténgalo alejado de fuentes de calor, del sol y de la humedad, y protéjalo de impactos fuertes.
- Desconecte el enchufe de la toma de corriente siempre que no utilice el aparato, que desee acoplar accesorios, que lo limpie o cuando detecte algún problema. Desenchufe el aparato antes de realizar estas operaciones. Tire del enchufe, no del cable.
- El aparato no está diseñado para ser utilizado por personas con disminuciones físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia y conocimiento (niños incluidos), a menos que estén supervisados o hayan sido instruidos sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Para proteger a los niños de los peligros de los aparatos eléctricos, nunca los deje solos con el aparato sin supervisión. Consecuentemente, al seleccionar el emplazamiento del aparato, piense en un lugar fuera del alcance de los niños. Asegúrese de que el cable no quede colgando.
- Pruebe el aparato, el enchufe y el cable para detectar cualquier daño posible. En caso de detectar cualquier tipo de daño, no utilice el aparato y hágalo reparar por un técnico cualificado. Sólo se deben utilizar piezas originales.
- Si el cable o el enchufe están dañados deberán ser sustituidos por un técnico autorizado para evitar cualquier tipo de peligro. No repare el aparato usted mismo.
- Mantenga el aparato y el cable alejados de fuentes de calor, de la luz directa del sol, de la humedad, de bordes afilados y semejantes.
- Nunca utilice el aparato sin vigilancia. Desconecte el aparato cuando no lo utilice, aunque sólo sea por un rato.
- No utilice el aparato al aire libre.
- Bajo ninguna circunstancia coloque el aparato bajo agua o cualquier otro líquido, ni permita que entre en contacto con dichos líquidos. No utilice el aparato con las manos mojadas o húmedas.
- En caso de que el aparato se moje, desenchúfelo de la corriente inmediatamente. No permita que entre en contacto con el agua.
- No utilice el aparato para otros usos que no sean para el que ha sido fabricado.

Diagrama de los componentes



Panel de control



Tras la conexión

Al conectar la máquina de pan a la toma de corriente, emitirá un pitido y en la pantalla aparecerá "1 3:00". En este momento, los dos puntos entre "3" y "00" no parpadean. El "1" indica el programa por defecto. Las flechas apuntan a "2lb" (900 g.) y **MEDIUM**, los parámetros por defecto.

Start/stop

Permite iniciar y detener el programa de cocción seleccionado.

Para iniciar el programa, toque el botón **"START/STOP"** una vez. Oirá un breve pitido, los dos puntos del tiempo en la pantalla comenzarán a parpadear y el programa comenzará. Una vez se ha iniciado un programa, todos los botones quedan inactivos, a excepción de **START/STOP, LIGHT LAMP** y **PAUSE**.

Para detener un programa, toque el botón **"START/STOP"** durante aproximadamente 1,5 segundos. Al hacerlo, oirá un pitido que indica que el programa ha finalizado. Esta función le ayudará a evitar la interrupción no intencionada del programa.

Menu

Permite seleccionar diferentes programas. Cada vez que toque este botón el aparato emitirá un breve pitido y el programa cambiará. Si se sigue pulsando el botón, los 12 programas aparecerán cíclicamente en la pantalla LCD. Seleccione el programa que desee. A continuación se explican las funciones de cada uno de los 12 programas.

- 1. Basic:** Para amasar, subir y cocer pan normal. Puede añadir ingredientes para aumentar el sabor.
- 2. Whole wheat:** Para amasar, subir y cocer pan integral. No se recomienda usar la función de retraso en este menú, pues el resultado podría no ser satisfactorio.
- 3. French:** Para amasar, subir y cocer con un tiempo de subida mayor. Como resultado, el pan cocido en este menú tendrá una corteza crujiente y una textura más esponjosa.
- 4. Quick:** Para amasar, subir y cocer pan de molde en menos tiempo que el pan normal del menú Basic. El pan cocido en este menú es normalmente de menor tamaño y tiene una textura densa.
- 5. Sweet:** Para amasar, subir y cocer pan dulce. Puede añadir ingredientes para aumentar el sabor.
- 6. Cake:** Para amasar, subir y cocer masas. Para que la masa suba se emplea soda o polvo de hornear.
- 7. Jam:** Para preparar mermeladas y compotas. La fruta y la verdura deben cortarse en dados antes de introducirla en el recipiente.
- 8. Dough:** Para amasar y subir masas sin cocerlas. Tras este proceso, puede usar la masa para hacer bollos de pan, pizza, pan al vapor, etc.
- 9. Ultra fast:** Para amasar, subir y cocer pan de molde en poco tiempo. El pan resultante tiene una textura densa.
- 10. Bake:** Para cocer, sin amasar ni subir la masa previamente. Puede usar este menú para ampliar el tiempo de cocción del menú seleccionado anteriormente.
- 11. Dessert:** Para amasar, subir y cocer masa para postres.
- 12. Home made:** Permite al usuario personalizar la configuración de cada una de las fases (amasar, subir, cocer y mantener caliente) del programa.

Los tiempos de cada programa son los siguientes:

KNEAD1 (AMASAR1):	6-14 minutos
RISE1 (SUBIR1):	20-60 minutos
KNEAD2 (AMASAR2):	5-20 minutos
RISE2 (SUBIR2):	5-120 minutos
RISE3 (SUBIR3):	0-120 minutos
BAKE (COCER):	0-80 minutos
KEEP WARM (MANTENER CALIENTE):	0-60 minutos

El programa Home Made:

- a) Toque el botón **CYCLE** una vez y KNEAD1 aparecerá en la pantalla LCD. A continuación, toque el botón **TIME** para ajustar el tiempo y toque **CYCLE** para confirmar.
- b) Toque el botón **CYCLE** para pasar al paso siguiente y RISE1 aparecerá en la pantalla LCD. A

continuación, toque el botón **TIME** para ajustar el tiempo. Si mantiene dicho botón pulsado, los minutos aumentarán rápidamente. Toque **CYCLE** para confirmar.

c) Continúe configurando los restantes pasos de la misma forma y, cuando haya terminado, toque el botón **Start/stop** para salir de la configuración.

d) Vuelva a tocar **Start/stop** para iniciar la preparación.

Nota: se puede guardar la configuración en la memoria para agilizar su uso en el futuro.

Color

Permite seleccionar el color o nivel de cocción de la corteza entre LIGHT, MEDIUM y DARK.

Loaf

Permite seleccionar el tamaño del pan. Al cambiar el tamaño del pan, el tiempo total de preparación puede variar.

Time

Si no desea que el aparato comience a funcionar inmediatamente, puede usar este botón para activar la función de retraso y programar el tiempo tras el cual quiere que se ponga en marcha.

Para configurar la función de retraso siga los siguientes pasos:

1) Seleccione el programa, color y tamaño que desee.

2) Con el botón TIME, introduzca el tiempo de retraso. Dicho tiempo debe incluir el tiempo de preparación del programa elegido. Así, supongamos que son las 8:30 de la tarde y queremos que el pan esté listo a las 7:00 de la mañana del día siguiente. En tal caso, el tiempo de retraso deberá ser 10 horas y 30 minutos. Para configurarlo, toque el botón TIME continuamente hasta que 10:30 aparezca en la pantalla. Cada vez que se toca el botón el tiempo aumenta 10 minutos.

3) Para activar la función de retraso, toque el botón STOP/START. Los dos puntos comenzarán a parpadear y en la pantalla LCD aparecerá la cuenta atrás del tiempo que resta hasta la preparación del pan.

El tiempo de retraso máximo es de 13 horas. No es aconsejable utilizar ingredientes perecederos como huevos, leche fresca, fruta y cebollas cuando se usa esta función.

Light lamp

Toque el botón una vez para encender la lámpara y poder ver el funcionamiento del aparato. Si no se vuelve a tocar el botón, la lámpara se apagará automáticamente al cabo de 1 minuto.

Pause

Una vez el aparato está en funcionamiento, puede pulsar el botón PAUSE para interrumpirlo en cualquier momento. Al hacerlo, el aparato memorizará el punto en que se ha detenido y el tiempo parpadeará en la pantalla. Para reanudar el programa, toque PAUSE de nuevo.

Keep warm

Esta función permite mantener el pan caliente durante 1 hora tras su preparación. Para sacar el pan, toque el botón START/STOP y dicha función se desactivará.

Memoria

Si el suministro eléctrico se interrumpe durante la preparación del pan, el proceso se reanudará automáticamente transcurridos 10 minutos, sin necesidad de tocar el botón START/STOP. En caso de que la interrupción dure más de 10 minutos, la memoria no guardará la configuración del programa, por lo que deberá tirar los ingredientes del recipiente, añadir otros nuevos y reiniciar el aparato. Sin embargo, si la masa no había comenzado a subir cuando la corriente se interrumpió, puede tocar directamente el botón START/STOP para retomar el programa desde el principio.

Temperatura ambiental

El aparato puede funcionar correctamente en ambientes con temperaturas muy diversas, pero puede haber cierta diferencia de tamaño entre un pan preparado en un ambiente muy cálido y otro elaborado en un lugar muy frío. Se recomienda que la temperatura ambiental sea de entre 15 °C y 34°C.

Mensajes de aviso

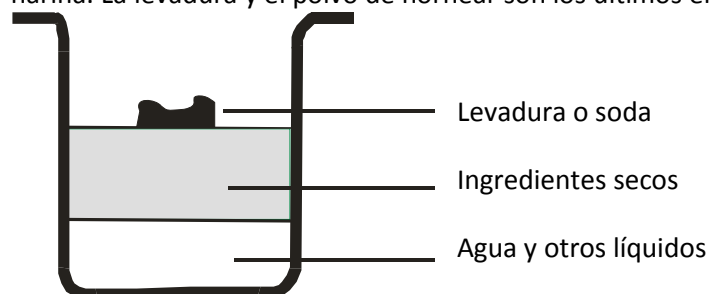
1. Si en la pantalla aparece “H HH” una vez se ha iniciado el programa, la temperatura en el interior es demasiado alta. En tal caso, detenga el programa, abra la tapa y deje que el aparato se enfríe durante 10-20 minutos.
2. Si en la pantalla aparece “E E0” o “E E1” después de tocar el botón START/STOP, el sensor de temperatura está averiado, por lo que debe ser examinado por un técnico cualificado.

Antes del primer uso

1. Compruebe que no falta ningún componente o accesorio del aparato y que todos están en buen estado.
2. Limpie todos los componentes siguiendo las instrucciones de la sección “Limpieza y mantenimiento”.
3. Seleccione el modo BAKE y ponga el aparato en funcionamiento vacío durante 10 minutos. A continuación, deje que se enfríe y vuelva a limpiar todas las partes.
4. Seque bien los componentes y ensámblelos. El aparato está listo para ser usado.

Preparación de pan

1. Coloque el recipiente para el pan en su lugar y gírelo hacia la derecha hasta que oiga un clic. Coloque la cuchilla de amasar en el eje. Se recomienda introducir margarina en el orificio antes de colocar la cuchilla para evitar que la masa se adhiera a ésta y facilitar su extracción del pan.
2. Introduzca los ingredientes en el recipiente siguiendo el orden indicado en el diagrama siguiente. Normalmente, se vierte el agua u otros líquidos en primer lugar, seguidos del azúcar, la sal y la harina. La levadura y el polvo de hornear son los últimos en ser añadidos.



Nota: para saber cuáles son las cantidades máximas de harina y levadura consulte la receta.

3. Haga un pequeño hoyo en la superficie de la harina con el dedo e introduzca la levadura en su interior. Asegúrese de que no entra en contacto con el líquido o la sal.
4. Cierre la tapa con cuidado y enchufe el aparato.
5. Toque el botón Menu para seleccionar el programa.
6. Toque el botón COLOR para seleccionar el color o nivel de cocción de la corteza.
7. Toque el botón LOAF para seleccionar el tamaño del pan. (1,5 LB (700 g.) ó 2,0 LB (900 g.))
8. Toque el botón TIME para configurar el tiempo de retraso. Si desea preparar el pan inmediatamente, salte este paso.
9. Toque el botón START/STOP durante aproximadamente 2 segundos para que el aparato se ponga en funcionamiento.
10. En los programas BASIC, WHOLE WHEAT, FRENCH, QUICK, SWEET, CAKE, ULTRA-FAST y HOME-MADE el aparato emitirá varios pitidos durante el proceso de preparación para indicarle que debe añadir ingredientes. Cuando oiga un pitido, abra la tapa y añada los ingredientes correspondientes.

Durante la preparación, es posible que salga vapor a través del orificio de ventilación de la tapa. Esto es totalmente normal.

11. Al terminar el proceso, oirá un pitido. Toque el botón START/STOP durante aproximadamente 2 segundos para detener el aparato y sacar el pan. Para ello, levante la tapa, use guantes de cocina para girar el recipiente hacia la izquierda y extráigalo del aparato.

Aviso: tanto el recipiente como el pan alcanzan temperaturas muy elevadas. Manéjelos con cuidado.

12. Deje que el recipiente se enfríe antes de sacar el pan. Utilice una espátula para separar con cuidado el pan de las paredes del recipiente.

13. Vuelque el recipiente sobre una rejilla para enfriar o una superficie limpia y agítelo suavemente hasta que el pan caiga fuera.

14. Deje que el pan se enfríe durante unos 20 minutos antes de cortarlo. Se recomienda usar un cuchillo eléctrico o dentado, en lugar de uno de fruta o de cocina, o de lo contrario el pan podría deformarse.

15. Si se encuentra fuera de la habitación o no ha tocado el botón START/STOP al finalizar el proceso de preparación, el pan se mantendrá caliente automáticamente durante 1 hora. Transcurrido este tiempo, el aparato emitirá 10 pitidos.

16. Desenchufe el aparato cuando termine de usarlo y cuando no vaya a utilizarlo.

Nota: Antes de cortar el pan, utilice el gancho para extraer la cuchilla de amasar de la parte inferior del pan. No intente extraerla con la mano, ya que el pan está extremadamente caliente.

Nota: Se recomienda guardar el pan restante en una bolsa o recipiente de plástico cerrado. El pan puede guardarse durante 3 días a temperatura ambiente. Transcurrido este tiempo, manténgalo en el frigorífico hasta un máximo de 10 días. Dado que este pan no contiene conservantes, normalmente dura menos tiempo en buenas condiciones que el pan industrial.

Programas especiales

1. Panes rápidos

Los panes rápidos se elaboran con polvo o soda de hornear que se activa con la humedad y el calor. Para obtener unos panes rápidos perfectos, se recomienda colocar el líquido en la parte inferior del recipiente y los ingredientes secos en la parte superior. Durante la mezcla inicial del pan, los ingredientes secos tienden a acumularse en las esquinas del recipiente, por lo que es necesario ayudar al aparato a realizar la mezcla con el fin de evitar grumos.

2. Programa ultra-rápido

La máquina de pan puede cocer pan durante 1 hora y 38 minutos en el programa rápido. Al usar este programa, se ha de emplear agua caliente a una temperatura de 48-50°C. Utilice un termómetro de cocina para comprobar que la temperatura es la adecuada, ya que es extremadamente importante para la cocción del pan. Si la temperatura del agua es demasiado baja, la masa no subirá y si es demasiado alta, los hongos de la levadura morirán antes de que la masa pueda subir, lo que afectará al resultado del proceso.

Tabla de programas y parámetros

MENU DE PROGRAMAS FASES DEL PROCESO	1. BASIC		2. WHOLE WHEAT		3. FRENCH		4. QUICK	5. SWEAT		6. CAKE
	2.0LB	1.5LB	2.0LB	1.5LB	2.0LB	1.5LB	2.0LB	2.0LB	1.5LB	
	3:00	2:55	3:40	3:32	3:50	3:40	2:10	2:50	2:45	1:50
KNEAD1	10	10	10	9	18	16	10	10	10	6
RISE1	20	20	25	25	40	40	10	5	5	5
KNEAD2	5	5	5	3	2	2	N/A	5	5	N/A
	5A	5A	5A	5A	10A	7A	5A	5A	5A	5A
	5	5	10	10	10	10	5	10	10	5
RISE2	25	25	35	35	30	30	N/A	33	32	9
RISE3	45	45	65	65	50	50	30	40	40	N/A
BAKE	35	32	35	32	40	37	50	37	33	65
	30	28	30	28	30	28	20	25	25	15
KEEPWARM	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60

MENU DE PROGRAMAS FASES DEL PROCESO	7. JAM	8. DOUGH	9. ULTRA-FAST		10. BREAK	11. DESSERT	12. HOME MADE
	1:20	1:30	2.0LB	1.5LB	0:10	1:38	3:00
			1:38	1:28			
KNEAD1	N/A	20	10A	10A	N/A	13	6---14
RISE1	15 Calentar	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	20-60
KNEAD2	N/A	N/A	5	5	N/A	N/A	(0-15A)+5
RISE2	N/A	30	N/A	N/A	N/A	N/A	5-120
RISE3	45 Amasar y Calentar	40	33	28	N/A	25	0-120
BAKE	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	60	0-80
	Reposar 20	N/A	50	45	10-60	N/A	
KEEPWARM	N/A	N/A	60	60	60	60	0-60

- La unidad de los tiempos indicados en la tabla es el minuto, a no ser que se indique lo contrario.
- La letra A precedida de una cifra indica la emisión de un pitido instando al usuario a añadir los ingredientes correspondientes.
- “N/A” indica que el paso en el que se encuentra se ha omitido en ese programa.
- Esta tabla debe tomarse únicamente como referencia.

Limpieza y mantenimiento

Antes de limpiar el aparato, desconéctelo de la toma de corriente y espere a que se enfríe por completo.

- Recipiente: para extraer el recipiente del aparato, gírelo hacia la izquierda y tire del asa. Utilice un trapo húmedo para limpiar el interior y el exterior del recipiente o bien lávelo en el lavavajillas. Evite usar utensilios afilados y productos abrasivos para no dañar la superficie anti-adherente y séquelo bien antes de instalarlo en el aparato.
Nota: introduzca el recipiente en el aparato y gírelo hacia la derecha hasta que quede fijado en su sitio. Si no puede insertarlo, gírelo hasta que se encuentre en la posición correcta y vuelva a intentarlo.
- Cuchilla de amasar: si no logra extraer la cuchilla de amasar del pan, utilice el gancho que se incluye. Límpiela con un trapo de algodón húmedo o bien en el lavavajillas.
- Carcasa: limpie la superficie exterior del aparato con un trapo húmedo. Evite usar productos abrasivos, ya que podrían dañar el acabado, y no sumerja la unidad en agua.
Nota: se recomienda no desmontar la tapa para su limpieza.
- Antes de guardar la máquina de pan, asegúrese de que se ha enfriado por completo, está limpia y seca y la tapa está cerrada.

Ingredientes

1. Harina para pan

La harina para pan tiene un alto contenido en gluten, por lo que también se la denomina harina rica en gluten, y en proteínas. Tiene buena elasticidad y evita que el tamaño del pan se reduzca después de que la masa suba. Gracias a su alto contenido en gluten, se puede emplear para hacer panes de gran tamaño y con una mejor fibra interior. La harina para pan es el ingrediente principal en la preparación de pan.

2. Harina común

Esta harina no contiene polvo de hornear y es apta para preparar panes rápidos.

3. Harina de trigo integral

La harina integral se fabrica con trigo molido, por lo que contiene la piel y el gluten de este cereal. Es más pesada y contiene más nutrientes que la harina común. El pan hecho con harina integral es normalmente más pequeño, por lo que muchas recetas combinan la harina integral con harina para pan con el fin de obtener un mejor resultado.

4. Harina de trigo negro

La harina de trigo negro, también denominado sarraceno, es un tipo de harina con un alto contenido en fibra similar a la harina de trigo integral. Para que la masa no baje y poder así obtener panes de un tamaño mayor, es necesario combinarla con una proporción elevada de harina para pan.

5. Harina leudante

Esta harina viene preparada con un aditivo leudante y se suele usar para hacer bizcochos.

6. Harina de maíz y harina de avena

La harina de maíz y la harina de avena se fabrican con maíz y avena molidos, respectivamente. Se usan como ingredientes en la preparación de pan con fibra para mejorar su textura y sabor.

7. Azúcar

El azúcar es un ingrediente importante para lograr el dulzor y el color adecuado del pan. Además, se la considera un nutriente esencial del pan de levadura. La más usada es el azúcar blanco, aunque en determinadas ocasiones se emplea azúcar moreno, azúcar en polvo u otros tipos de azúcar.

8. Levadura

Tras el proceso de laudado, la levadura produce dióxido de carbono, el cual hace que el pan se expanda y se suavice la fibra interior. Para que se produzca este proceso, son necesarios los carbohidratos del azúcar y la harina.

1 cucharas de café de levadura activa seca=3/4 cucharas de café de levadura instantánea

1,5 cucharas de café de levadura activa seca=1 cucharas de café de levadura instantánea

2 cucharas de café de levadura activa seca=1,5 cucharas de café de levadura instantánea

La levadura debe guardarse en el frigorífico, ya que los hongos que contiene mueren a temperaturas elevadas. Antes de usarla, compruebe la fecha de caducidad y devuélvala al frigorífico inmediatamente después de usarla. Los casos en que la masa de pan no sube suelen deberse a una levadura en mal estado.

Para comprobar si su levadura es fresca y está activa, siga los siguientes pasos:

- (1) Vierta 1/2 vaso de agua caliente (45-50°C) en un vaso de medición.
- (2) Añada 1 cucharada de café de azúcar blanco y remueva la mezcla. A continuación, espolvoree la superficie del agua con 2 cucharas de café de levadura.
- (3) Coloque el vaso de medición en un lugar cálido durante 10 minutos aproximadamente y no vuelva a remover la mezcla.
- (4) Seguidamente, debería producirse espuma en cantidad suficiente como para llenar un vaso entero. De lo contrario, la levadura está muerta o inactiva.

9. Sal

La sal es necesaria para mejorar el sabor del pan y el color de la corteza. Sin embargo, puede evitar que la levadura suba, por lo que no se debe añadir demasiada a la receta. Si cocina el pan sin sal, alcanzará un tamaño mayor.

10. Huevo

El huevo puede mejorar la textura del pan, además de hacerlo más nutritivo y aumentar su tamaño. Tras añadir el huevo, asegúrese de remover la mezcla hasta que sea uniforme y no añada la cáscara.

11. Mantequilla o aceite vegetal

La mantequilla y el aceite vegetal hacen el pan más suave y hacen que se conserve mejor. Antes de añadir la mantequilla, córtela en pequeños trozos o bien derrítala.

12. Polvo de hornear

El polvo de hornear se usa para hacer subir la masa de panes ultra-rápidos y bizcochos. No necesita tiempo para subir y produce aire que forma burbujas y suaviza la textura del pan gracias a los principios químicos que incluye.

13. Soda

Es similar al polvo de hornear y puede usarse en combinación con éste.

14. Agua y otros líquidos

El agua es un ingrediente esencial en la preparación de pan. Normalmente, la temperatura ideal del agua es entre 20°C y 25°C. El agua puede sustituirse por leche fresca o agua con un 2% de leche en polvo para mejorar el sabor y el color de la corteza del pan. Con el mismo objetivo, algunas recetas incluyen el uso de zumo (de manzana, naranja, limón y otros).

Medidas de los ingredientes

Para hacer buen pan es esencial añadir la cantidad exacta de cada ingrediente. Por ello, se recomienda usar el vaso y la cuchara de medición, ya que una equivocación en este sentido puede influir decisivamente en el resultado final.

- Ingredientes líquidos

Mida el agua, la leche fresca y la leche en polvo con el vaso de medición. Para ello, observe el nivel del líquido en el vaso en posición horizontal. Si mide aceite u otros ingredientes, asegúrese de lavar bien el vaso después.

- Ingredientes secos

Introduzca los alimentos secos en el vaso de medición con una cuchara hasta el nivel deseado y nivele la superficie con un cuchillo. Para medir pequeñas cantidades, utilice la cuchara de medición. Las mediciones deben ser exactas y la cantidad de ingredientes no debe ser mayor de lo indicado en la receta o el equilibrio de ésta podría perderse.

- Secuencia de adición

El orden de adición de los ingredientes debe ser respetado. Normalmente, dicho orden es el siguiente: ingredientes líquidos, huevo, sal, leche en polvo, harina, levadura. Cuando añada la harina, asegúrese de que no se mezcla completamente con el líquido. La levadura debe colocarse en la harina seca y no puede entrar en contacto con la sal. Tras amasar la mezcla durante un tiempo considerable, el aparato emitirá un pitido indicándole que es el momento de añadir la fruta a la mezcla. Si se añade demasiado pronto, la harina disminuirá tras un largo período de mezcla. En caso de que active la función de retraso y programe el aparato para comenzar a funcionar mucho tiempo después, no añada ingredientes perecederos, como huevos y fruta.

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Nº	Problema	Causa	Solución
1	Al cocinar, sale humo del orificio de ventilación	Algunos ingredientes se adhieren al elemento calorífico y sus alrededores. Además, durante el primer uso, puede haber restos de aceite en la superficie de dicho elemento.	Desenchufe el aparato y limpie el elemento calorífico con cuidado de no quemarse. En el primer uso, ponga el aparato en funcionamiento vacío y con la tapa levantada.
2	La corteza de la parte inferior del pan es demasiado gruesa	El pan permanece en el aparato una vez cocinado durante demasiado tiempo y como resultado pierde demasiada agua.	Saque el pan rápidamente del aparato una vez esté listo.
3	Es muy difícil extraer el pan del aparato	La cuchilla de amasar está fuertemente adherida al eje del recipiente.	Saque el pan, vierta agua caliente en el recipiente y sumerja la cuchilla durante 10 minutos. Después sáquela y límpiela.
4	La mezcla no es uniforme y la cocción no es la adecuada.	1. El programa seleccionado no es el adecuado.	Seleccione el programa adecuado del menú.
		2. Si se levanta la tapa varias veces al finalizar el proceso, el pan se seca y la corteza no se dora.	No levante la tapa en la última fase de la preparación.
		3. La mezcla es demasiado densa, por lo que la cuchilla apenas puede rotar y como resultado la mezcla no es uniforme.	Compruebe el orificio de la cuchilla, saque el recipiente y ponga el aparato en funcionamiento sin carga. Si sigue sin funcionar correctamente, contacte con un técnico autorizado.
5	Al tocar "Start/stop" aparece "H:HH" en la pantalla.	La temperatura del aparato es demasiado alta para cocinar pan.	Toque "Start/stop" y desenchufe el aparato. Saque el recipiente y deje la tapa abierta hasta que el aparato se enfríe.
6	Se oye el sonido del motor pero el aparato no amasa la mezcla.	El recipiente está mal colocado o la cantidad de masa es excesiva.	Compruebe si el recipiente está bien colocado y si la masa se ha hecho de acuerdo con las indicaciones de la receta, con la cantidad justa de cada ingrediente.
7	El pan es tan grande que empuja la tapa.	Hay demasiada harina, levadura o agua o bien la temperatura ambiental es demasiado alta.	Compruebe estos parámetros y ajuste sus niveles.
8	El pan es demasiado pequeño o no ha subido.	No hay levadura, hay demasiado poca, la actividad de ésta es muy baja debido a que la temperatura del agua es demasiado alta o a que se ha mezclado con la sal, o bien la	Compruebe la cantidad y la actividad de la levadura y aumente la temperatura ambiental.

		temperatura ambiental es demasiado baja.	
9	Hay tanta masa que se sale del recipiente.	Hay demasiado líquido y levadura y como resultado la masa aumenta.	Reduzca la cantidad de líquido para mejorar la consistencia de la masa.
10	Al cocer la masa, el pan se hunde en el centro.	1. La harina empleada no tiene la levadura suficiente y por tanto la masa no sube.	Use harina para pan o levadura.
		2. La levadura es demasiado rápida o la temperatura de ésta es demasiado alta.	Use levadura a temperatura ambiente.
		3. El agua excesiva hace la masa demasiado húmeda y suave.	Ajuste la cantidad de agua de la receta a la capacidad de absorción de la masa.
11	El pan pesa demasiado y es muy denso.	1. Exceso de harina o deficiencia de agua.	Reduzca la cantidad de harina o aumente la de agua.
		2. Excesiva fruta o harina de trigo integral.	Reduzca la cantidad de estos ingredientes y aumente la de levadura.
12	Al cortar el pan, el centro resulta estar hueco.	1. Exceso de agua o levadura o falta de sal.	Reduzca la cantidad de agua y levadura o añada sal.
		2. La temperatura del agua es demasiado alta.	Compruebe que la temperatura del agua es la adecuada.
13	La superficie del pan es pegajosa y tiene harina seca.	1. Hay demasiados elementos glutinosos en la mezcla, como mantequilla y plátanos.	No añada ingredientes glutinosos al pan.
		2. La deficiencia de agua hace que el aparato no pueda amasar correctamente.	Compruebe la cantidad de agua y el mecanismo de amasar del aparato.
14	La corteza es demasiado gruesa y oscura al preparar bizcochos y otras recetas con mucho azúcar.	El uso de recetas e ingredientes diferentes influye en el resultado final. En el caso de recetas con mucho azúcar, la corteza puede oscurecerse.	Si el color del pan es demasiado oscuro debido a la cantidad de azúcar, toque "Start/stop" para interrumpir el proceso 5-10 minutos antes de que finalice el proceso. Antes de sacar el pan o el bizcocho, deje que repose en el recipiente durante 20 minutos con la tapa cerrada.

Indicaciones para la protección del medio ambiente



Este producto no debe desecharse con la basura normal una vez finalizada su vida útil, sino que debe depositarse en un punto de recogida selectiva para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos, tal como advierte el símbolo que aparece en el producto, en las instrucciones de uso o en el embalaje. Los materiales se pueden reutilizar según su clasificación. Al reutilizar los aparatos antiguos, ya sea de forma material o de cualquier otra forma, contribuye de manera importante a la protección de nuestro medio ambiente. Infórmese en su ayuntamiento sobre los puntos de eliminación de residuos correspondientes.

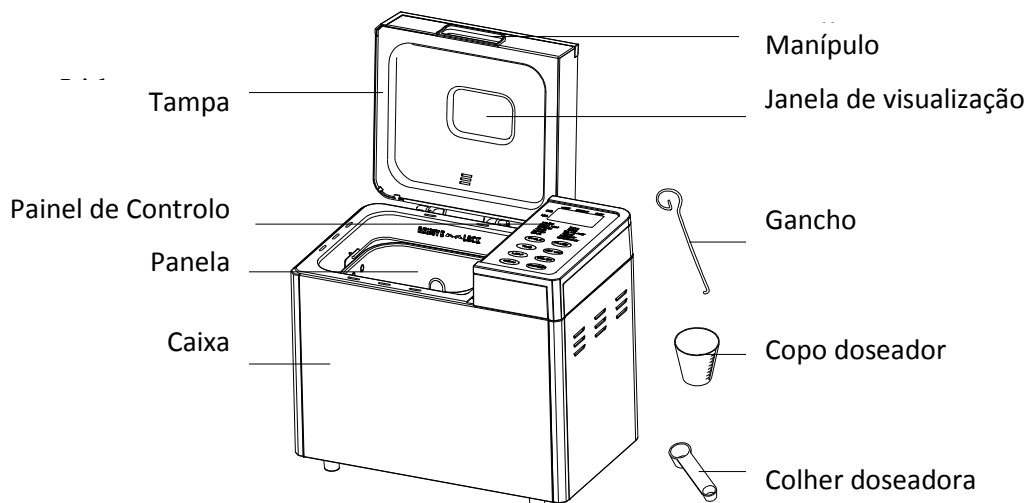


Instruções gerais de segurança

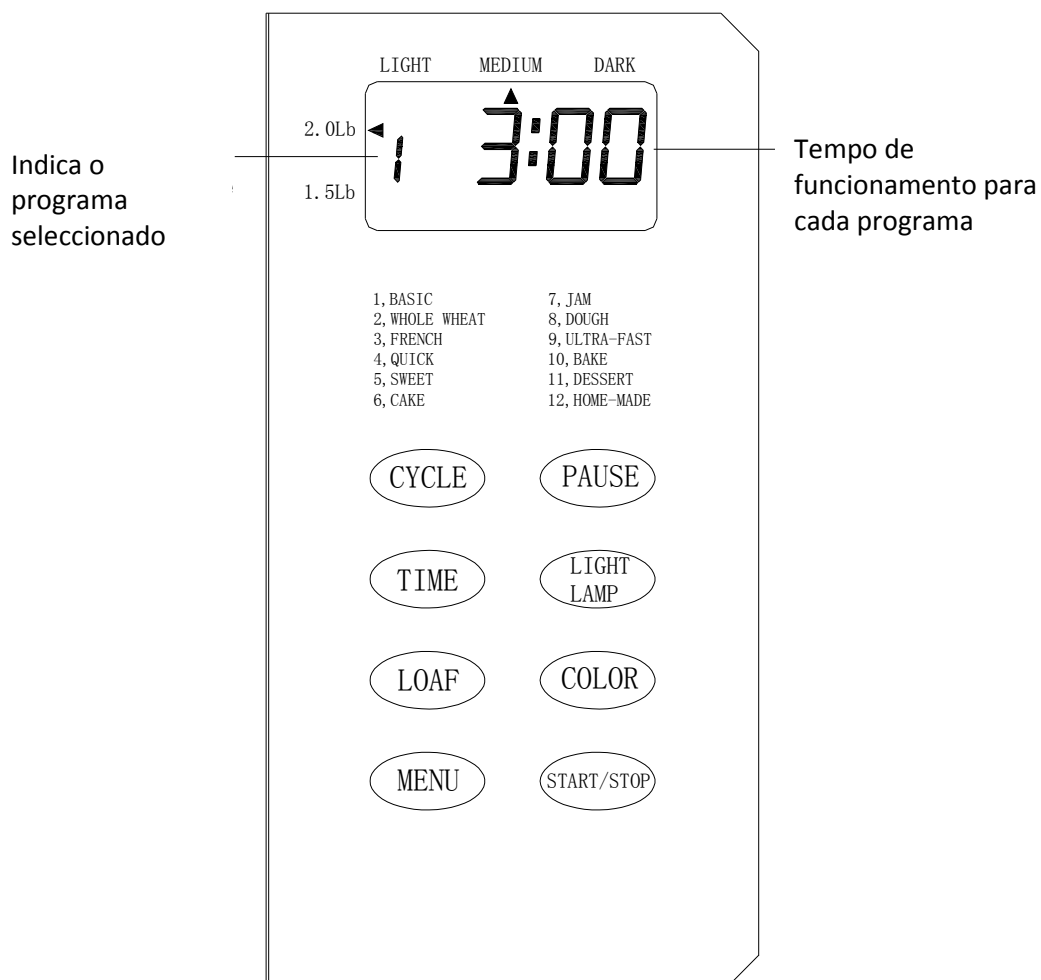
Verifique se a sua tensão de alimentação corresponde à tensão indicada na placa de identificação do seu aparelho.

- Antes de ligar este aparelho, leia o manual de instruções, e guarde-o para consulta futura.
- Guarde estas instruções, o certificado de garantia, o recibo de compra e, se possível, a caixa com os respectivos materiais de acondicionamento!
- Este aparelho destina-se exclusivamente a utilização privada e não a utilizações comerciais! Mantenha-o afastado da luz directa do sol, do calor e da humidade para o proteger contra avarias.
- Retire sempre a ficha da tomada quando não estiver a utilizar o aparelho, quando fixar acessórios, quando limpar o aparelho ou quando ocorrer uma avaria. Desligue primeiro o aparelho. Retire o cabo da tomada e não do aparelho.
- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com pouca experiência e conhecimento (incluindo crianças), a não ser que tenham sido instruídas e supervisionadas na utilização do aparelho pela pessoa responsável pela sua segurança.
- No sentido de proteger as crianças dos perigos dos aparelhos eléctricos, nunca as deixe sem supervisão junto do aparelho. Da mesma forma, quando seleccionar o local onde vai colocar o aparelho, faça-o de modo a que as crianças não lhe consigam aceder. Certifique-se de que o cabo não fica suspenso.
- Verifique regularmente se o dispositivo, a ficha e o cabo estão danificados. Se houver algum tipo de dano, não deve utilizar o aparelho. Deve entregá-lo a um técnico qualificado para que este o repare, evitando assim mais perigos. Só podem ser utilizadas peças de substituição originais.
- Se o cabo ou o fio estiverem danificados, devem ser substituídos por um técnico autorizado para evitar mais perigos. Não tente reparar o aparelho sozinho.
- Mantenha o aparelho e o cabo longe do calor, da luz directa do sol, da humidade, de extremidades afiadas e de outras situações semelhantes.
- Não utilize este aparelho sem supervisão! Desligue o aparelho sempre que não o estiver a utilizar, mesmo que seja por breves momentos.
- Não utilize o aparelho ao ar livre.
- O aparelho não pode, em nenhuma circunstância, entrar em contacto ou ser colocado dentro de água ou de outro líquido. Não utilize o aparelho se tiver as mãos molhadas ou húmidas.
- Se o aparelho ficar húmido ou molhado, retire imediatamente a ficha da tomada. Não coloque as mãos dentro de água.
- Utilize o aparelho exclusivamente para o fim a que se destina.

Lista de Peças



Painel de controlo



Depois de ligar

Assim que a máquina de fazer pão é ligada à electricidade, é ouvido um bip e aparece no ecrã "1 30:00". Mas os dois pontos entre "3" e "00" não piscam constantemente. O "1" corresponde ao programa predefinido. As setas apontam para '2lb' (900gr.) e MEDIUM. São as configurações predefinidas.

Start/stop

Para iniciar e parar o programa de cozedura seleccionado.

Para iniciar um programa, pressione uma vez o botão **"START/STOP"**. Será emitido um bip curto e os dois pontos do ecrã começam a piscar e o programa inicia. Depois de o programa ter iniciado, todos os outros botões ficam inactivos, excepto os botões **START/STOP, LIGHT LAMP e PAUSE**.

Para parar o programa, pressione o botão **"START/STOP"**, durante cerca de 1,5 segundos, depois é emitido um bip, o que significa que o programa foi desligado. Esta característica vai ajudar a prevenir qualquer interrupção acidental do funcionamento do programa.

Menu

Serve para configurar vários programas. Cada vez que é pressionado (acompanhado por um bip curto) o programa vai mudar. Pressione o botão intermitentemente, os 12 menus vão ser percorridos e mostrados no ecrã LCD. Seleccione o programa pretendido. As funções dos 12 menus são abaixo explicadas.

- 1. Basic:** amassar, levedar e cozer pão normal. Pode também acrescentar ingredientes para dar sabor.
- 2. Whole wheat:** amassar, levedar e cozer pão integral. Desaconselha-se a utilização da função de programação pois pode apresentar resultados insatisfatórios.
- 3. French:** amassar, levedar e cozer com um maior tempo de levedura. O pão cozido neste programa vai ter uma cêdea mais estaladiça e uma textura solta.
- 4. Quick:** amassar, levedar e cozer pão em menos tempo do que o pão Básico. Mas o pão cozido neste programa é, normalmente, mais pequeno e com uma textura mais densa.
- 5. Sweet:** amassar, levedar e cozer pão doce. Pode também acrescentar ingredientes para dar sabor.
- 6. Cake:** amassar, levedar e cozer, mas levedar com bicarbonato de soda ou fermento.
- 7. Jam:** cozer compotas e marmeladas. As frutas ou os vegetais devem ser cortados antes de colocados na panela.
- 8. Dough:** amassar e levedar, mas sem cozer. Retire a massa e utilize para fazer cacetinhos, pizzas, pão a vapor, etc.
- 9. Ultra fast:** amassar, levedar e cozer pão em menos tempo, pão com uma textura densa.
- 10. Bake:** apenas cozer, sem amassar nem levedar. Também é utilizado para aumentar o tempo de cozedura de outros programas.
- 11. Dessert:** amassar, levedar e cozer sobremesas.
- 12. Home made:** Auto-programado pelo cliente, para restaurar, de todas as vezes, as definições de amassar, levedar, cozer e manter quente.

Os intervalos de tempo de cada programa são os seguintes:

KNEAD1:	6-14 minutos
RISE1:	20-60 minutos
KNEAD2:	5-20 minutos
RISE2:	5-120 minutos
RISE3:	0-120 minutos
BAKE:	0-80 minutos
KEEP WARM:	0-60 minutos

No menu Caseiro,

- a) Pressione uma vez o botão **CYCLE**, e aparecerá AMASSAR1 no ecrã LCD, depois pressione o botão **TIME** para ajustar os minutos, e pressione **CYCLE** para confirmar o tempo para esta etapa;
- b) Pressione **CYCLE** para configurar a etapa seguinte, aparecerá LEVEDAR1 no LCD, depois pressione o

botão **TIME** para ajustar os minutos, o número vai aumentar rapidamente se o botão **TEMPO** for pressionado continuamente. Pressione, mais uma vez, **CYCLE** para confirmar.

c) Configure desta forma as etapas seguintes. Depois de terminar a configuração de todas as etapas, pressione o botão **Start/stop** para sair da configuração.

d) Pressione o botão **Start/stop** mais uma vez para activar o funcionamento.

Nota: a configuração pode ser memorizada e fica guardada para a próxima utilização.

Color

Com o botão pode seleccionar a cor **LIGHT**, **MEDIUM** ou **DARK** da côdea.

Loaf

Pressione este botão para seleccionar o tamanho do pão. Tenha em atenção que o tempo total de funcionamento pode variar consoante os diferentes tamanhos do pão.

Time

Se pretende que o aparelho não comece a funcionar imediatamente, pode utilizar o botão para programar o início.

Os passos para programar o início são os seguintes:

1) Selecciona o menu, a cor, o tamanho do pão.

2) Configure a programação de início pressionando o botão **TIME**. O tempo de programação deve incluir o tempo de funcionamento do menu seleccionado. Imagine que são 20:30 neste momento e que quer que o pão esteja pronto para servir às 7:00 da manhã seguinte, o tempo da programação deve ser 10 horas e 30 minutos. Pressione continuamente o botão **TIME** até aparecer 10:30 no ecrã. Cada vez que pressiona o botão, o tempo aumenta em 10 minutos.

3) Pressione o botão **STOP/START** para activar a programação de início. Pode ver que o ponto piscou e o LCD vai iniciar a contagem decrescente para mostrar o tempo restante.

Tenha em atenção que o tempo máximo de programação é de 13 horas. E não utilize ingredientes perecíveis como ovos, leite fresco, frutas, cebolas no menu de programação.

Light lamp

Pressione uma vez o botão, a lâmpada de iluminação acende-se imediatamente para visualizar convenientemente o processo. No espaço de 1 minuto, se pressionar novamente o botão, a lâmpada de iluminação apaga-se. Após 1 minuto, não precisa de pressionar o botão pois a lâmpada apaga-se automaticamente.

Pause

Após o arranque do processo, pode pressionar, em qualquer altura, o botão **PAUSE** para interromper, o funcionamento será colocado em pausa mas a configuração fica memorizada, o tempo remanescente será mostrado no LCD. Pressione novamente o botão **PAUSE** e o programa continua a decorrer.

Keep warm

O pão pode ser automaticamente mantido quente durante 1 hora após a cozedura. Durante o programa de manter quente, se pretender retirar o pão, desligue o programa pressionando o botão **INICIAR/PARAR**.

Memória

Se houver falhas de energia no decorrer da produção do pão, o processo continuará automaticamente num intervalo de 10 minutos, mesmo sem pressionar o botão **“START/STOP”**. Se a falha exceder os 10 minutos, a memória é apagada e terá de deitar fora os ingredientes na panela e acrescentar novos ingredientes, e a máquina de fazer pão tem de ser reiniciada. Mas se a massa não estiver ainda na etapa de levedura quando ocorrer a falha de energia, pode pressionar directamente o botão **“START/STOP”** para continuar o programa do início.

Ambiente

A máquina pode trabalhar em perfeitas condições numa vasta gama de temperaturas, mas pode haver diferenças no tamanho do pão entre uma divisão muito quente e uma divisão muito fria. Sugere-se que a temperatura ambiente esteja entre 15º C e 34º C.

Ecrã de aviso

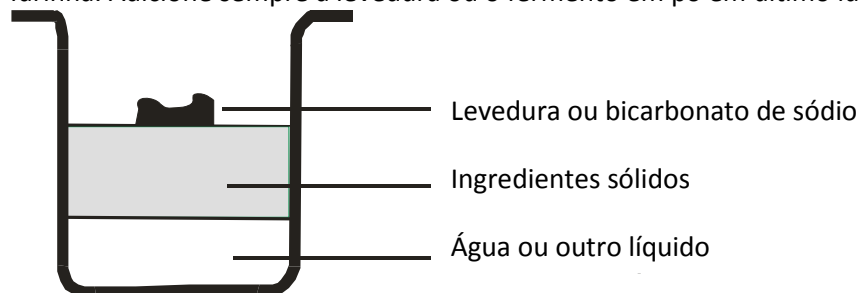
1. Se o ecrã mostra “H HH” após o programa ter iniciado, é porque a temperatura interior é muito elevada. Neste caso, o programa tem de ser interrompido. Abra a tampa e deixe a máquina arrefecer durante 10-20 minutos.
2. Se o ecrã mostra “E E0” ou “E E1” após ter pressionado o botão START/STOP, é porque a o sensor de temperatura não está a funcionar bem. O sensor tem de ser verificado por um perito autorizado.

Antes de utilizar pela primeira vez

1. Verifique se todas as peças e os acessórios estão completos e sem danos.
2. Limpe todas as peças de acordo com a secção “Limpeza e Manutenção”.
3. Coloque a máquina de fazer pão no modo BAKE e coza em vazio durante cerca de 10 minutos. Depois deixe arrefecer e limpe novamente todas as peças soltas.
4. Enxugue bem todas as peças e monte-as. O aparelho está pronto a ser utilizado.

Como fazer pão

1. Coloque a panela em posição, depois rode-a no sentido dos ponteiros do relógio até que ouça um click quando estiver na posição correcta. Fixe a lâmina de amassar no eixo motor. Recomenda-se que encha o orifício com margarina resistente ao calor antes de colocar a lâmina de amassar para evitar que a massa se pegue à lâmina de amassar. Além disso, vai permitir que a lâmina de amassar seja facilmente retirada do pão.
2. Coloque os ingredientes na panela. Por favor, respeite a ordem da receita. Normalmente, a água, ou outra substância líquida, deve ser colocada em primeiro lugar. Depois adicione o açúcar, o sal e a farinha. Adicione sempre a levedura ou o fermento em pó em último lugar.



Nota: consulte a receita para saber as quantidades máximas de farinha e de levedura que devem ser utilizadas.

3. Faça um pequeno golpe com o dedo no cimo da farinha, adicione a levedura no golpe. Certifique-se que a levedura não contacta com líquido ou sal.
4. Feche cuidadosamente a tampa e ligue a ficha à tomada.
5. Pressione o botão Menu até seleccionar o programa pretendido.
6. Pressione o botão COLOR para seleccionar a cor pretendida para a còdea.
7. Pressione o botão LOAF para seleccionar o tamanho pretendido. 1,5LB (680 g) ou 2,0LB (907g)
8. Configure a programação de início pressionando o botão de Tempo. Esta etapa pode ser ignorada se pretender que a máquina comece a funcionar imediatamente.
9. Pressione o botão START/STOP durante aprox. 2 segundos para começar a funcionar.
10. Nos programas de BASIC, WHOLE WHEAT, FRENCH, QUICK, SWEET, CAKE, ULTRA-FAST e HOME-MADE, serão ouvidos bips durante o funcionamento. Este som é a pedir-lhe que adicione

ingredientes. Abra a Tampa e coloque alguns ingredientes. É possível que saia vapor pelo ventilador da tampa durante a cozedura. Isto é normal.

11. Assim que o processo for completado, será emitido um bip. Pode pressionar o botão START/STOP durante aprox. 2 segundos para interromper o processo e retirar o pão. Abra a tampa e, com luvas de cozinha, rode a panela no sentido contrário aos ponteiros do relógio e retire a panela.

Cuidado: a Panela e o pão podem estar muito quentes! Manuseie sempre com cuidado.

12. Deixe a panela arrefecer antes de retirar o pão. Depois use uma espátula anti-aderente para soltar suavemente os lados do pão da panela.

13. Vire a panela ao contrário para uma rede ou para uma banca limpa e abane ligeiramente até que o pão caia.

14. Deixe o pão arrefecer durante 20 minutos antes de o cortar. Recomenda-se que corte o pão com uma faca eléctrica ou faca dentada, em vez de o fazer com uma faca de sobremesa ou de cozinha, para não deformar o pão.

15. Se estiver fora da divisão ou se não tiver pressionado o botão START/STOP no final do funcionamento, o pão será automaticamente mantido quente durante 1 hora. Quando terminar este período, será emitido um bip.

16. Quando não utilizar ou depois de terminar a operação, desligue a ficha da tomada.

Nota: Antes de cortar o pão, utilize o gancho para retirar a lâmina de Amassar que está escondida no fundo do pão. O pão está quente, nunca retire a lâmina de amassar com as mãos.

Nota: Se o pão não for totalmente consumido, aconselha-se que guarde o pão que sobrou num saco de plástico ou num recipiente hermeticamente fechados. O pão pode ser guardado durante cerca de três dias em temperatura ambiente. Se precisar guardá-lo por mais tempo, coloque-o num saco de plástico ou num recipiente hermeticamente fechados e depois guarde-o no frigorífico. O tempo de armazenamento é cerca de dez dias. Dado que o pão caseiro não contém conservantes, o período de armazenamento nunca é superior ao do pão vendido no comércio.

Introdução especial

1. Para pães Rápidos

Pães rápidos são feitos com fermento ou bicarbonato de sódio que é activado pela humidade e pelo calor. Para pães rápidos perfeitos, sugere-se que todos os líquidos sejam colocados no fundo da panela, e os ingredientes secos no cimo. Durante a mistura inicial do pão rápido, os ingredientes secos podem juntar-se nos cantos da panela. É necessário ajudar a máquina a mexer para evitar grumos de farinha.

2. Sobre o programa Super rápido

A máquina pode cozer pão no espaço de 1 hora e 38 minutos no programa rápido. Tenha em atenção que deve haver água quente com 48-50° C, tem de utilizar um termómetro de cozinha para medir a temperatura. A influência da temperatura é essencial para o desempenho da cozedura. Se a temperatura da água for muito baixa, o pão não vai crescer para o tamanho desejado. Se a temperatura da água for muito elevada, os fungos da levedura vão ser eliminados antes de a massa crescer, o que também vai afectar o desempenho da cozedura.

Programas de Menu

PROGRAMAR CICLO CONFIGURAR PROCESSO	1. BASIC		2. WHOLE WHEAT		3. FRENCH		4. QUICK	5. SWEAT		6. CAKE
	2,0LB (680 g)	1,5LB (907g)	2,0LB (680 g)	1,5LB (907g)	2,0LB (680 g)	1,5LB (907g)	2,0LB (680 g)	1,5LB (907g)	2,0LB (680 g)	
	3:00	2:55	3:40	3:32	3:50	3:40	2:10	2:50	2:45	1:50
KNEAD1 :	10	10	10	9	18	16	10	10	10	6
RISE1 :	20	20	25	25	40	40	10	5	5	5
KNEAD2 :	5	5	5	3	2	2	N/D	5	5	N/D
	5A	5A	5A	5A	10A	7A	5A	5A	5A	5A
	5	5	10	10	10	10	5	10	10	5
RISE2 :	25	25	35	35	30	30	N/D	33	32	9
RISE3 :	45	45	65	65	50	50	30	40	40	N/D
BAKE :	35	32	35	32	40	37	50	37	33	65
	30	28	30	28	30	28	20	25	25	15
KEEP WARM	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60

PROGRAM CICLO CONFIGURAR PROCESSO	7. JAM	8. DOUGH	9. ULTRA-FAST		10. BREAK	11. DESSERT	12 HOME MADE
	1:20	1:30	2,0LB (680 g)	1,5LB (907g)	0:10	1:38	3:00
			1:38	1:28			
KNEAD1 :	N/D	20	10A	10A	N/D	13	6---14
RISE1 :	15 Aquecer	N/D	N/D	N/D	N/D	N/D	20-60
KNEAD2 :	N/D	N/D	5	5	N/D	N/D	(0-15A)+5
RISE2 :	N/D	30	N/D	N/D	N/D	N/D	5-120
RISE3 :	45 Amassar e Aquecer	40	33	28	N/D	25	0-120
BAKE :	N/D	N/D	N/D	N/D	N/D	60	0-80
	REPOUSAR 20	N/D	50	45	10-60	N/D	
KEEP WARM	N/D	N/D	60	60	60	60	0-60

- A unidade dos valores acima apresentados é o minuto, excepto se indicado o contrário.
- A letra A seguida de um valor significa pedido sonoro (bip). Pode adicionar ingredientes na panela ao ouvir o bip.
- “N/D” significa que a etapa em questão foi ignorada neste programa.
- O programa de menu é utilizado apenas como referência

Limpeza e manutenção

Desligue máquina da tomada de electricidade e deixe arrefecer antes de limpar.

- **Panela:** Rode a panela no sentido contrário aos ponteiros do relógio, e, depois, puxe o manípulo para a retirar. Limpe por dentro e por fora da panela com um pano húmido. Não utilize produtos ásperos ou abrasivos que danifiquem o revestimento anti-aderente. A panela tem de ser bem enxuta antes de a instalar novamente.

Nota: Para introduzir a panela, rode-a no sentido dos ponteiros do relógio até ficar fixa na posição correcta. Se não conseguir introduzir a panela, ajuste-a ligeiramente para colocá-la na posição correcta e empurre para baixo.

- **Lâmina de amassar:** Se for difícil retirar a lâmina de amassar do pão, utilize o gancho. Limpe também com cuidado a lâmina com um pano de algodão húmido. Tanto a panela como a lâmina de amassar podem ser lavadas na máquina de lavar louça.
- **Caixa:** limpe suavemente a superfície exterior da caixa com o pano molhado. Não use produtos de limpeza abrasivos, pois estes podem deteriorar o brilho da superfície. Nunca mergulhe a caixa em água para a limpar.
Nota: Sugere-se que não desmonte a tampa para limpar.
- **Antes de arrumar a máquina de fazer pão,** certifique-se que arrefeceu por completo, que está totalmente limpa e enxuta e que a tampa está fechada.

Introdução aos ingredientes para fazer pão

1. Farinha de pão

A farinha de pão possui um elevado teor de glúten (por isso, pode ser também chamada farinha de glúten, que possui um elevado teor proteico). É muito flexível e pode manter o tamanho do pão após a levedura. Dado que o teor de glúten é mais elevado do que o da farinha comum, pode ser utilizada para fazer pães maiores e com melhores fibras internas. A farinha de pão é o ingrediente mais importante para fazer pão.

2. Farinha simples

Farinha que não possui fermento, utilizada para fazer pão rápido.

3. Farinha integral

A farinha integral é moída dos cereais. Contém casca de trigo e glúten. A farinha integral é mais pesada e tem um teor nutritivo mais elevado do que a farinha comum. O pão feito com farinha integral é, normalmente, mais pequeno. Por isso, muitas receitas combinam farinha integral com a farinha de pão para obter melhores resultados.

4. Farinha de trigo negro

A farinha de trigo negro, também chamada “tapioca” é um tipo de farinha com elevado teor de fibras, e é semelhante à farinha integral. Para obter o tamanho grande após a levedura, deve ser utilizada em conjunto com uma elevada quantidade de farinha de pão.

5. Farinha auto-levedante

É um tipo de farinha que contém fermento, e é utilizada, especialmente, para fazer bolos.

6. Farinha de milho e farinha de aveia

A farinha de milho e a de aveia são moídas de milho e aveia em separado. São os ingredientes aditivos para fazer pão com fibras, e são utilizados para aumentar o sabor e a textura.

7. Açúcar

O açúcar é muito importante para dar o sabor doce e a cor ao pão. É também considerado elemento nutritivo no pão fermentado. É normalmente utilizado o açúcar branco. O açúcar amarelo, o açúcar em pó ou o açúcar de algodão podem ser utilizados se a receita o pedir.

8. Levedura

Após o processo de levedura, vai ser produzido dióxido de carbono. O dióxido de carbono vai fazer com que o pão creça e tornar as fibras internas flexíveis. No entanto, a levedura rápida precisa de hidratos de carbono do açúcar e da farinha como nutrientes.

1 colher de chá (cc) de levedura seca activa = 3/4 cc de levedura instantânea

1 cc e meia de levedura seca activa = 1 cc de levedura instantânea

2 cc de levedura seca activa = 1 cc e meia de levedura instantânea

A levedura tem de ser guardada no frigorífico, pois os fungos são eliminados a temperaturas elevadas. Antes de utilizar, verifique a data de produção e de validade da sua levedura. Guarde-a novamente no frigorífico após cada utilização. Normalmente, o fraco crescimento do pão deve-se a uma má levedura.

As medidas abaixo descritas serve, para confirmar se a sua levedura está fresca e activa.

(1)Deite 1 copo e meio de água quente (45-50º C) num copo doseador.

(2)Coloque 1 cc de açúcar branco no copo e mexa. Depois polvilhe a água com 2 cc de levedura.

(3)Coloque o copo doseador num local quente durante cerca de 10 min. Não agite a água.

(4)Deve formar 1 copo de espuma. Caso contrário, a levedura está morta ou inactiva.

9. Sal

O sal é necessário para melhorar o sabor do pão e a cor da cõdea. Mas o sal pode também evitar que a levedura active. Nunca utilize demasiado sal numa receita. Mas o pão seria maior se não levasse sal.

10. Ovo

Os ovos podem melhorar a textura do pão, torná-lo mais nutritivo e maior. O ovo não deve ter casca e deve ser batido uniformemente.

11. Gordura, manteiga e óleo vegetal

A gordura pode tornar o pão mais mole e aumentar a data de validade. A manteiga deve ser derretida ou cortada em pedaços pequenos antes de ser utilizada.

12. Fermento

O fermento é utilizado para levedar pães e bolos Super Rápidos. Dado que não precisa de período de levedura, e consegue produzir ar, este vai formar uma bolha para amaciar a textura do pão utilizando um método químico.

13. Bicarbonato de sódio

É semelhante ao fermento. Pode também ser utilizado em conjunto com o fermento.

14. Água e outros líquidos.

A água é um ingrediente indispensável para fazer pão. De um modo geral, a temperatura ideal para a água é entre 20º C e 25º C. A água pode ser substituída por leite fresco ou água misturada com 2% de leite em pó, que pode aumentar o sabor do pão e a cor da cõdea. Algumas receitas podem pedir sumo com o objectivo de dar sabor ao pão, por exemplo, sumo de maçã, laranja, limão, etc.

Quantidades dos ingredientes

Um dos passos importantes para fazer um bom pão é a proporção certa de ingredientes. É altamente recomendado que utilize um copo doseador ou uma colher doseadora para obter a quantidade certa, caso contrário vai influenciar muito o resultado final.

- Medir ingredientes líquidos

A água, o leite fresco ou a solução de leite em pó devem ser medidos com copos doseadores.

Observe o nível do copo doseador na horizontal com os seus olhos. Quando medir óleo de cozinha ou outros ingredientes, limpe bem o copo doseador antes de colocar outros ingredientes.

- Medidas secas

As medidas secas devem ser feitas deitando com cuidado os ingredientes no copo doseador e, ao ficar cheio, nivelando-o com uma faca. Encher demasiado ou comprimir o copo doseador. Esta quantidade extra pode influenciar o equilíbrio da receita. Quando medir pequenas quantidades de ingredientes secos, deve usar a colher doseadora. As medidas têm de estar ao nível, e não amontoadas, pois esta pequena diferença pode destruir o frágil equilíbrio da receita.

- Sequência de ingredientes

A sequência de ingredientes deve ser respeitada. De um modo geral, a sequência é a seguinte: ingrediente líquido, ovos, sal e leite em pó, etc. Quando adicionar os ingredientes, a farinha não pode ser totalmente afundada pelo líquido. A levedura só pode ser colocada em farinha enxuta. E a

levedura não pode tocar no sal. Após a farinha ser amassada durante algum tempo, será emitido um bip a pedir-lhe que adicione as frutas na mistura. Se as frutas forem adicionadas cedo demais, o sabor perder-se-á após demasiado tempo a mexer. Quando utilizar a função de programação por um longo período de tempo, nunca adicione ingredientes perecíveis como ovos e frutas.

GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Nº	Problema	Causa	Solução
1	Fumo do orifício de ventilação durante a cozedura	Alguns ingredientes aderem ao elemento de calor ou junto a ele. Na primeira utilização, ficou óleo na superfície do elemento de calor	Desligue a máquina de fazer pão e limpe o elemento de calor, mas tenha cuidado para não se queimar. Na primeira utilização, coloque a funcionar a seco e abra a tampa.
2	A côdea inferior do pão é muito espessa	Manter o pão quente e deixá-lo durante muito tempo na panela, fazendo com que desapareça demasiada água.	Tire o pão mais cedo sem o manter quente
3	É muito difícil tirar o pão	A lâmina adere demasiado ao eixo da panela	Após tirar o pão, coloque água quente na panela e mergulhe a lâmina durante 10 minutos. Depois tire-a e limpe.
4	Não mexe os ingredientes uniformemente e coze mal	1. o programa seleccionado não é o correcto	Selecione o programa adequado
		2. após o funcionamento, abrir a tampa várias vezes e o pão ficar seco, sem cor castanha na côdea.	Não abra a tampa na última levedura
		3. A resistência a mexer é muito grande, fazendo com que a lâmina não consiga rodar e mexer convenientemente	Verifique o orifício da lâmina, depois tire a panela e opere sem carga. Se não estiver normal, contacte as instalações de apoio certificadas.
5	Aparece “H:HH” após pressionar o botão “iniciar/parar”	A temperatura da máquina é demasiado elevada para fazer pão.	Pressione o botão “iniciar/parar” e desligue a máquina. Depois tire a panela e abra a tampa até que a máquina arrefeça.
6	Ouve-se ruídos do motor mas a massa não está amassada	A panela está mal colocada ou a massa é demasiado grande para ser amassada	Verifique se a panela está bem colocada e se a massa está feita de acordo com a receita e se as quantidades dos ingredientes estão correctas
7	O pão é tão grande que empurra a tampa	Tem demasiada levedura, ou farinha ou água ou a temperatura ambiente é demasiado elevada	Verifique os factores mencionados, reduza adequadamente as quantidades para as correctas
8	O pão é demasiado pequeno ou não cresceu	Não tem levedura ou tem insuficiente levedura. Além disso a levedura pode ter pouca actividade por a temperatura da água ser demasiado elevada, ou a levedura está misturada com o sal, ou a temperatura ambiente é demasiado	Verifique a quantidade e o desempenho da levedura, aumente adequadamente a temperatura ambiente.

		baixa.	
9	A massa é tão grande que ultrapassa a panela	A quantidade de líquidos é demasiada, fazendo com que a massa seja demasiado mole e a levedura é também em excesso.	Reduza a quantidade de líquidos e melhore a rigidez da massa.
10	O pão colpasa no meio quando a cozer a massa	1. a farinha utilizada não tem fermento forte e não consegue fazer a massa crescer	Utilize farinha de pão ou fermento forte
		2. o ritmo de levedura é demasiado rápido ou a temperatura de levedura é demasiado elevada	Utilize a levedura em temperatura ambiente
		3. Água em excesso torna a massa demasiado húmida e mole	De acordo com a capacidade de absorção de água, ajuste a quantidade de água da receita.
11	O pão é demasiado pesado e a estrutura é demasiado densa	1. demasiada farinha ou falta de água	Reduza a quantidade de farinha ou aumente a de água
		2. demasiadas frutas ou demasiada farinha integral	Reduza a quantidade respectiva de ingredientes e aumente a da levedura
12	As partes do meio são ocas ao cortar o pão	1. Água ou levedura em excesso ou falta de sal	Reduza adequadamente a quantidade de água ou levedura e verifique se tem sal
		2. a temperatura da água é demasiado elevada	Verifique a temperatura da água
13	A superfície do pão tem farinha seca	1. o pão possuiu ingredientes glutinosos fortes como a manteiga e bananas, etc.	Não adicione ingredientes glutinosos fortes ao pão
		2. não mexe adequadamente devido a falta de água	Verifique a água e a estrutura mecânica da máquina
14	A còdea é muito espessa e a cor de cozedura é muito escura quando a fazer bolos ou comidas com muito açúcar	Várias receitas e vários ingredientes influenciam o resultado final. A cor da cozedura é escura por causa do excesso de açúcar	Se a cor da cozedura é demasiado escura para a receita com açúcar em excesso, pressione o botão iniciar/parar para interromper o programa 5-10 minutos antes do final. Antes de retirar, deve manter o pão ou o bolo na panela durante cerca de 20 minutos com a tampa fechada.

Indicações para a protecção ambiental



Este produto não pode ser deitado no lixo doméstico normal no final da sua vida útil, tendo de ser colocado num ponto de recolha selectiva para reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos. O símbolo apresentado no produto, o manual de instruções ou a embalagem avisam sobre esta situação. Os materiais são reutilizáveis de acordo com a sua identificação. Através da reutilização, do aproveitamento de materiais ou de outras formas de aproveitamento de aparelhos antigos, irá contribuir significativamente para proteger o ambiente. Informe-se no seu município para saber qual o ponto de eliminação de resíduos responsável.

